

Štapici sa sirom (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **1** belance
- **1 kesica** praška za pecivo
- **800 g** brašna

Za punjenje:

- **300 g** sira

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **1 kašika** pavlake
- **20 g** susama

Priprema

U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, izmrvljen kvasac, kašiku šećera i nekoliko kašika brašna. Izmutiti kašikom i pustiti 5 minuta da krene kvasac. Isipati ga u većoj posudi, stavite ostale sastojke i sa brašnom zamesite testo. Mesite testo malo duže da počnu da se stvaraju mehurici. Ostavite ga na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo kidati, uzimati male loptice veličine jajeta, rastanjiti ga oklagijom što tanje da se napravi pravougaonik. S jedne duže strane zaseći nožem testo na po 1 cm rastojanja, ali samo do pola testa.

Na onoj drugoj strani koja nije secena stavite po dužini sir, smotajte štapice i poređajte u pleh.

Žumance umutiti sa pavlakom i svaki štapic premazati cetkicom, pospite susam. Dok vi pravite ostale štapice oni narastaju tako da cim smotate zadnji vi stavite da se peku na 200 s^{tepeni} dok ne porumene. Uživajte u mekanim štapicama punim sira.

Prijatno.

Savet