

Slani štapici (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **500 g** brašna
- **50 g** seckanog kikirikija
- **100 g** mlevenog semena lana
- **100 g** pecenog semena suncokreta
- **100 g** margarina
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Priprema

U mlako mleko sipati šećer i izmrvljeni kvasac, ostaviti da naraste. U vanglu za mešenje sipati so, suncokretovo seme, margarin, brašno i dodavajući narasli kvasac umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da naraste. Naraslo testo premesiti i razvuci u pravougaonik, posuti po njemu semenke lanai kikiriki. Uviti u štrudlu pa štrudlu razvuci oklagijom na dugacku traku debljine 0,5 cm. Seci štapice, premazati vodom i svaki posoliti krupnom morskom solju. Reati u podmazan pleh i peci 20 minuta na 180 C.

Savet