

Štapici sa vlašcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krem sira
- **250 g** margarina
- **250 g** brašna
- **1** žumance
- **1 kašik** avlasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **mal**o kima
- **mal**o susama

Priprema

Zamesite testo od margarina, sira, brašna, praška za pecivo, posolite te dodajte vlašac. Napravite jufku, zamotajte u providnu foliju i stavite u frižider na 20 minuta.

Rernu zagrejte na 180 stepeni. Na radnoj površini posutoj brašnom, ohladjeno testo rastanjite na debljinu 1 cm.

Premažite žumancem.

Pospite kimom ili susamom i pravite štapice željene dužine.

Pleh obložite pek-papirom i složite u njega pripremljene štapice.

Štapice pecite u zagrejanoj rerni dok blago ne porumene, oko 10-15 minuta.

Savet

Uživajte u ukusu.