

Štapici sa ajvarom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** jogurtska casaulja
- **1** cašatople vode
- **1/2** **kockice** svežeg kvasca
- **2** kašikesoli
- **100** g sirovog suncokreta,
- **oko 900** g brašna po potrebi
- **10** kašika ajvara (može i ljutog)
- 2 jajeta

Priprema

Pola kvasca razmutiti sa malo tople vode. Zatim u razmuceni kvasac dodati ulje, so i brašno. Sve sastojke umesiti rukom i od dobijenog testa kidati loptice velicine pesnice. Loptice razviti oklagijom da se dobije oblik kocke. U posebnu posudu umuti jaja i ajvar. Razmucenim jajima premazati prethodno razvuceno testo i posipati ga suncokretom. Tako razvuceno i premazano testo iseci na tanke kaiševe. Svaki kaiš presaviti tako da premazana strana bude spolja. Presavijene štapice uvrtni i staviti u prethodno podmazan pleh. Štapici peci u zagrejanom rerni na 200 C dvadesetak minuta. Štapice možete pre pecenja uvaljati u kukuruzni griz (palentu).

Savet