

Slani štاپici (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **200 g** masti
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašika** soli
- **1** jaje
- **1** kašika kisele pavlake

Ostalo:

- susam
- **1** jaje

Priprema

Pomešati mast, so, kiselu pavlaku i jaje, lagano dodavati brašno i prasak za pecivo i zamesiti testo. Ukoliko se i dalje lepi dodati još malo brašna. Razvuci na pobrašnjenoj podlozi i rastanjiti na pola cm debljine. Ostrim nožem iseci testo na štanglice. Porežati u pleh i svaku štanglicu premazati umucenim jajetom i posuti sa susamom. Peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet