Lisnati štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**tople vode
- **200 ml**jogurta
- **40 g**kvasca (ili 10g suvog)
- **900 g**brašna
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **50 ml**ulja

Za fil:

- **500 g**sitnog sira
- **2 kašike**pavlake

I još:

- **250 g**margarina ili maslaca
- **2**žumanca
- **4 kašike**ulja
- susam

Priprema

U toplu vodu dodati kvasac i šecer i ostaviti da nadoe. Kada je kvasac proradio dodamo ulje, jogurt i so pa

promešamo i polako dodajemo brašno i umesimo testo. Testo premazemo sa 2 kašike ulja i ostavimo da kisne oko 45 minuta.

Sir pomešamo sa 2 kašike pavlake i posolimo ako nije slan. Testo prebacimo na pobrašnjenu radnu površinu i premesimo. Razvucemo u pavougaonik dimenzija 40x60cm. Narendati margarin ili maslac na celu površinu i uviti užu stranu u rolat. Ostaviti tako 10 minuta pa razvuci opet na debljinu 0,5mm, na pola testa naneti fil, preklopiti i seci trakice sirine 5 cm.

Svaku trakicu uvrnuti. Tako uvrnute štapice slagati u blago pouljen pleh. Premazati ih sa 2 žumanca, 2 kašike ulja i malo soli. Posuti susamom i peci u rerni na 200°C dok ne porumene.

Savet

:)