

Punjeni štapici



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **2 kašicice**sol
- **2 dl**ulja
- **500 ml**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera kristala

Nadev:

- **150 g**sira
- 1jaja
- **150 g**parizera
- **50 g**dimljene slanine
- 2-3sveže paprike
- po **želji**origana
- po **želji**majcine dušice
- po **želji**peršuna

Premazivanje i posipanje:

- 1jaja
- **40-50 g**usama

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so,dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Podeliti na 2 ili 3 lopte, radi kasnijeg lakšeg razvijanja na radnoj površini. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Dok testo narasta, izmrvti sir viljuškom i u njega izmešati jaje, a parizer, slaninu i paprike iseci na tanke štapice.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Seci na pravougaonike dimenzija oko 15x8 cm ili po želji.

Na svako parce testa, uz dužu ivicu, ali ne do samog kraja, rasporediti po kašicicu sira i staviti po štapić – dva parizera, slanine i paprike, posuti origanom, majcicom dušicom i sitno naseckanim svežim peršunovim listom.

Drugu, slobodnu polovinu testa ukoso raseci na 4-5 mesta.

etkicom i vodom ili umucenim jajetom, kojim ce se štapići premazivati odozgo,premazati rubove testa (jednu dužu stranu i obe krace, do polovine) i preklopiti ga po dužoj strani, pa malo pritisnuti prstima testo po obodu, da se ne otvori prilikom pecenja.

Formirane štapiće stavljati u nepodmazan pleh, praveći razmak između njih, jer ce testo narasti.

Ostaviti štapiće da narastu u plehu dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umucenim jajetom, pa svaki posuti susamom.

Peci u zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet