

Štapici sa sirom (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g sira
- 500 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Premazivanje:

- 1 jaj
- 1 kašičica kisele pavlake
- laneno seme

Priprema

Umešati margarin i sir sa brašnom kome ste predhodno dodali prašak za pecivo. Umesiti glatko testo. Testo ostaviti u frižideru najmanje pola sata.

Testo razvuci i iseci na trake širine 5-6 cm pa na štapice po željenoj dužini. Štapice premazati žumancetom koje ste pomešali sa pavlakom i belancetom i posuti laneno seme.

Peci 15 minuta u zagrejanoj rerni na 200 C.

Savet