

Slani štapici



Sastojci

Potrebno je:

- 700 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g margarina
- 250 ml kisele pavlake
- 1/2 čaše jogurta
- kim
- susam
- belance
- so

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, margarin, pavlaku, so i jogurt. Zamesiti testo da ne bude suviše tvrdo i rastanjiti oklagijom na 1/2 cm debljine.

Iseci štapice, premazati umućenim belancetom i posuti susamom i kimom.

Ispici na temperaturi od 220 stepeni dok ne porumene.

Prijatno.