

Slani štapici (10)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 25 g svežeg kvasca
- 250 ml mlakog mleka
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli
- 6 kašika ulja
- 6 kašika jogurta
- 480 g brašna

Za štapice:

- 1 kašika soli
- 2 kašike brašna
- na vrh nožapraška za pevico
- po potrebi hladna voda

Priprema

Priprema u vecu miks posudu staviti polovinu brašna, dodati izmrvljen kvasac, so, šecer, ulje jogurt pa sa mlakim mlekom zamesiti fino glatko testo. Testo odmah podeliti na 6 loptica loptice razviti elipsasto i uviti ih u male rolatice.

Složiti na pek papir u tepsiju premazati sa hladnom vodom i peci na 200 stepeni 15 minuta.

Dok se štapici peku napraviti preliv 1 kašika soli, 2 kašike brašna, na vrh noža praška za pecivo, promešati pa dodati vode toliko da smesa bude gušća nego za palacinke.

Na štapice naneti beli preliv i vratiti u rernu na još 5 minuta.

Pecene štapice izvaditi iz rerne.

Poslužiti uz pavlaku, jogurt, sir ili kajmak tako je mama moja, nama služila.

Ja sam se odlucila da slane štapice poslužim uz Krušovice pive malo promene nije naodmet. Prijatno.

Savet

U maminoj staroj svesci pronadjoh ovaj divni recept za slane štapice setih se detinjstva i kako smo sestre i ja prvo skidali ovaj beli preliv a perece ostavljale ogoljene Mama ipak zna najbolje da mesi