

Štapici sa susamom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 1 kašika masti
- 1 žumance
- 250 g rendanog sira
- 400 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašika susama
- 1 kašica soli

Za premazivanje:

- 1 belance
- po potrebi susam

Priprema

U odgovarajuću činiju penasto umutiti margarin, mast i žumance. Postepeno dodavati brašno, so, rendani sir, prašak za pecivo i susam. Umesiti testo pa razvuci oklagijom koru na pobrašnjenu površinu. Modlicom vaditi štapice reati na pleh obložen papirom za pečenje. Štapice premazati umućenim belancetom i posipati susamom. Staviti ih da se peku u zagrejanj rerni na 200 stepeni i peći oko 15 minuta.

Savet