

## Štapici (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **10** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **125 g** svežeg sira
- **50 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** belanjak

### Priprema

Od brašna, praška za pecivo, sira, jogurta, ulja, soli i belanjka zamesite testo. Ako je sir vodenast prvo ga stavite u cediljku i ocedite. Pobrašnite radnu površinu, razvaljajte tanko testo, isecite trake širine 1,5 cm, uvrcite sa jedne i druge strane, a dužinu štapica sami odredite, kako volite, krace ili duže. Na tepsiju na koju ste stavili pek papir slažite štapice, umutite žumanjak što je ostao, premažite štapice i po njima pospite semenke, krupnu so..... šta volite. Pecite na 180 stepeni dok ne porumene.

### Savet