Štapici sa sirom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**margarin
- **2 dl**mleka
- **100 g**sira
- **1 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **600 g**brašna
- **1**jaje

Ostalo:

- **1**jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi**lan

Priprema

U vanglicu sipati toplo mleko, šecer i razmutiti sa kvascem. Ostaviti da kvasac nadoe pa dodati jaje, omekšali margarin, so, ulje i krišku sira koju treba izmrviti prstima. Sve zajedno izmešati varjacom. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati i umesiti testo. Podeliti na dva dela. Razviti u pravougaonik, premazati

ulupanim jajetom, posuti semenkama i reckavim tockicem seci štapice. Slagati u pleh na pek papir i peci na 200C da lepo porumene. Štapici treba da budu reš peceni.

Savet

Ohlaene štapie poslagati u kutiju i vrsto zatvoriti. Danima budu fini i krckavi.