

Slani štapici sa nadevom od slanine



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna za kisela testa
- **100 ml** jogurta
- **150 ml** vode
- **1/2 pakovanja** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** brašna
- **1 kašičica** soli
- **30 ml** ulja
- Za nadev:
- **150 g** slanine
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu
- Za premazivanje:
- **1** jaje
- Za posipanje:
- **po želji** susam i/ili kim

Priprema

U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati šećer i kašičicu brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati polovinu brašna, so, jogurt sobne temperature, nadošao kvasac, ulje, pa promešati. Postepeno dodavati preostalu količinu brašna i umesiti srednje tvrdo testo. Testo posuti brašnom, pokriti krpom ili folijom i ostaviti 30-tak minuta da naraste. Slaninu malo propržiti bez dodavanja masnoće, iseckati na sitne komade ili izmiksati, dodati beli luk u prahu i izmešati. Radnu površinu malo posuti brašnom, pa testo razvuci oklagijom na debljinu od 1/2 cm i prekriti slaninom, pa preliti mašću koju je slanina pustila tokom prženja. Zatim testo urolati. Nakon toga, testo presaviti kao knjigu. Zatim testo rastanjiti na debljinu od 1 cm, seci na trake, od kojih

napraviti valjak dužine po želji, pa ga spiralno uviti. Štapice premazati umućenim jajetom i posuti susamom i/ili kimom, pa ih ostaviti 15-ak minuta da narastu u plehu. Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 190–200 stepeni C oko 15-20 minuta, tj.dok ne porumene.

Savet