

Slani lisnati štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1** **čašaj** jogurta
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **2 kašike** masti
- **3 kašike** mleka

Ostalo:

- **1** jaje
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam
- **125 g** margarina

Priprema

Podici kvasac sa toplim mlekom i šecerom. U ciniju dodati jogurt, so, omekšalu mast, podignut kvasac, izmešati i postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Ostaviti da naraste. Margarin podeliti na tri ista dela. Razviti testo pa na njega narendati 1/3 margarina, preklopiti testo jednim delom do pola i onda drugi deo prebaciti preko tog. Staviti pod prozirnu foliju i pola sata u frižider. Ponoviti to još dva puta. Razvuci testo u pravougaonik, premazati ga ulupanim jajetom i posuti semenkama. Seci dugacke štapice i peci na 200C da porumene.

Savet