

# **Brzi i ukusni štapici ili pereci... gric, gric, gric!**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **500** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **25** gkvasca
- **1** žumance
- **1** dlmleka

### **Premaz:**

- **1**belance

### **Za posipanje:**

- **2** kašikesusama

## **Priprema**

Pomešati kvasac, mlako mleko i malo brašna i ostavite da naraste. Margarin umutiti sa žumancetom, dodati nadošli kvasac, so i brašno da se zamesi lepo mekano glatko testo da se ne lepi za ruke. Razvuci ga na dasku posutu sa brašnom i sa modlom vaditi perece i reajte ih u pleh obložen pek-papirom. Svaku premazati sa umucenim belancem, i posuti susamom. Rernu zagrejte na 200 stepeni i pecite perece 15-20 minuta (dok ne porumene). Od onih ostataka testa koje treba opet premesiti i istanjiti oklagijom, ja sa napravila štapice posula semenkama suncokreta i susama. Odlicni su i naredni dan – ako prežive dotle.

**Savet**