

Štapici sa kajmakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna mekano
- **300 g**kajmaka
- **1** casajogurta
- **2**jajeta
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kašicicasoli

Priprema

Pripremiti sastojke.

Kajmak, jogurt i jaja umutiti mikserom, a u drugu posudu sjediniti brašno, prašak za pecivo i so.

U smešu sa kajmakom dodavati pomešano brašno, pecivo i so pa mutiti dok može mikserom sa žicama za testo. Izvaditi iz posude i zamesit glatko testo koje se ne lepi za prste.

Oklagijom rastanjiti testo debljine malog prsta ali ako su vam prsti debeli može i pola kažiprsta. Ma šalim se. Sami odlucite kolike štapici da budu debljine.

Kada rastanjite testo isecite trake pa opet po izboru odredite dužinu štapica.

Poredjati u pleh na pek papir pa staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni.

Pece se 20 minuta a isto tako brzo i pojedu. Uživajte.

Savet

Možete da premažete jajetom, dodati susam ili šta ko voli. Ja ih samo premazujem.