

Slani štapici (posni)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebni je:

- **1,5** **caš**amlake vode
- **1** **kesica**suvog kvasca
- **1** **kašicica**šecera
- **1** **kašika**soli
- **1** **dlulja**
- **po potrebi**brašno tip 400 meko

Još:

- **1** **kašika**soli
- **1** **kašika**brašna
- **1/3** **kašice**praška za pecivo
- **4** **kašike**vode

Priprema

U vaglicu sipati mlaku vodu, šećer i kvasac, promešati pokriti krpom i pustiti da odstoji 10 minuta. Dodati ulje pa promešati dodati malo brašna, so promešati pa dodavati brašno dok se nedobije glatka smesa. Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu.

Kad naraste testo premesiti, oblikovati kuglice velicine manje mandarine pa rukama praviti valjak. Reati u podmazanu tepsiju. Peci na 250°C dok ne porumeni.

U ciniji promešati so, brašno, prašak za pecivo i vodu. Dobijenom smesom poprskati rumene štapice pa vratiti u rernu na 1-2 minuta.

Savet