

Slani štapici sa mašcu



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** belog brašna
- **100 g** graženog brašna
- **1,5 kašičica** soli
- **250 g** masti
- **1,5 dl** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kesice** suvog kvasca
- **1** jaje

Za premaz:

- **1** jaje

Priprema

U mlako mleko staviti šecer i kvasac, pa ostaviti da nadoe. Kašikom umutiti penasto mast i dodati brašna, so, mleko sa nadošlim kvascem i jaje, pa umesiti meko glatko testo. Odmah rastanjiti testo oklagijom na oko 1 cm debljine. Premazati testo umucenim jajetom i posuti i oblikovati po želji. Redjati u pleh obložen pek papirom, ostaviti mali razmak izmedju njih, oko 2-3 mm. Zagrejati rernu na 180C i peci oko 15 minuta, da lepo porumene.

Savet