

Štapici sa pesto sosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **150 g** margarina
- **3 velike kašike** pesto sosa
- **1 kašika** soli
- **1/2 kašike** šećera
- **200 ml** mleka
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje

Priprema

Pomešati omekšali margarin, mleko, so, šećer, prašak za pecivo, pesto sos i pola jajeta (izmutiti jedno jaje pa pola sipati u testo, a pola ostaviti za premazivanje). Sve lepo varjacom sjediniti, a onda dodavati malo po malo brašna pa umesiti testo.

Razviti testo debljine oko 1 cm pa iseci štapice. Premazati ih preostalim jajeto, posuti susamom pa staviti da se peku oko 10 minuta na 20 stepeni.

Savet