

Slani štapici (14)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **125 g** margarina
- **200 g** sitnog sira
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **300 g** brašna
- Za premazivanje o posipanje:
- **1** jaje
- **po potrebi** susam

Priprema

U dublju posudu staviti omekšali margari, dodati sir, so i mutiti mikserom. Posebno sjediniti brašno i prašak za pecivo, dodati umućenu smesu i zamesiti testo.

Testo staviti u najlon kesu (za zamrzivac), zavezati i ostaviti u frižideru na sat vremena.

Nakon toga, testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini i oklagijom rastanjiti u oblik pravougaonika.

Seci na duže štanglice.

Uvijati u obliku spirale i poreati ih u pleh obložen pek-papirom.

Jaje razmutiti rucnom žicom za mucenje, premazati štapice te ih posuti susamom. Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne porumene (oko 15 minuta).

Gotove štapice izvaditi iz rerne, ostaviti ih da se prohlade...

... servirati te poslužiti.

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da testo odstoji u frižideru (sat vremena). Umesto sitnog sira možete koristiti krem sir. Prijatno!