

# **Kim štanglice s kajmakom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **55** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **350** gmekog brašna
- **250** gputera ili margarina
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **2-3** kašikekajmaka
- **50** gmekog brašna za posipanje radne površine

### **Finale:**

- **1**žumance za premazivanje
- **za posipanje**jem
- **za posipanje**krupna so

## **Priprema**

Izvaditi puter iz frižidera pola sata ranije, da bi omekšao na sobnoj temperaturi. Prosejati brašno. Pripremiti pleh od šporeta i postaviti pek-papir. Pripremiti žumance za premazivanje. Uvek je dobro kada se doda 1/2 kašice vode i dobro promeša.

U ciniji izmutiti puter u kremastu smesu. Možemo upotrebiti mikser ili varjacu. Dodati jaje, kajmak i so. Izmutiti, a zatim dodavati po malo brašna i mesiti testo rukama - prvo u ciniji, a zatim na radnoj površini. Dobro

umešeno testo staviti u ciniju, pokriti i ohladiti u frižideru 30 minuta. Ukljuciti rernu da se greje na 190°C.

Na pobrašnjenoj radnoj površini razviti testo debljine 1 cm. Oštrim nožem iseci štapice velicine 7 x 1.5 cm. Redjati ih na pripremljen pleh, a zatim premazati žumancetom i posuti kimom i krupnom solju. Staviti pleh u zagrejanu rernu i peci 15-20 minuta, ili dok štapici ne porumene.

## Savet

Prhki štapii bez kvasca i praška za pecivo, koji dugo nakon peenja ostaju fini kao da su tek ispeeni. Recept se odavno nalazi u mojoj svesci, pa je ovo koktel-pecivo bilo na meniju mnogih proslava i sedeljki :) Od navedenih mera dobiemo 50 štanglica dužine 7 cm.