

## *Kim štanglice s kajmakom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **55** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **350 g** mekog brašna
- **250 g** putera ili margarina
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **2-3 kašike** kajmaka
- **50 g** mekog brašna za posipanje radne površine

#### **Finale:**

- **1** žumance za premazivanje
- **za posipanje** kim
- **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 kašičice 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. Uključiti rernu da se greje na 190°C.

Na pobrašnjennoj 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 peći 15-20 minuta, ili dok štapici ne porumene.

### **Savet**

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