

Šlani štapici (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **10 g** suvog kvasca
- **10 g** soli
- **5 g** šecera
- **3 dl** mleka
- **80 ml** ulja
- **1 dl** jogurta
- **1 velika kašika** sirceta
- ulje

Preliv:

- **10 g** soli
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **3 kašike** vode
- **15 g** brašna
- **100 g** kackavalja

Priprema

Uključiti rernu na 50 C. U posudu pomešati suve sastojke tj, brašno, suvi kvasac, šećer i so. U drugu posudu izmešati ulje, mleko, jogurt, sirce i dodati suve sastojke. Umešiti testo. Isključiti rernu i tu ostaviti testo 45 minuta da se diže. Nakon toga praviti štapice i reati u pleh. Svaki štapic premazati uljem i poprskati vodom. Ostaviti još 20 minuta. Peci 10 minuta na 250 C. Pomešati so, sodu bikarbonu, vodu i brašno pa poprskati polovinu štapica, na drugu polovinu staviti kackavalj. Vratiti u rernu još 2 minuta.

Savet