

Štanglice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1** jaje
- **1** belance
- **150 g** margarina
- **150 ml** mleka
- **100 g** sira

I još:

- **1** žumance za premaz
- **mal** mleka
- **mal** susama

Priprema

Kvasac podici sa šećerom. U vanglicu prosejati brašno, posoliti, dodati mu jaje i belance, omekšali margarin, sir, nadošli kvasac, te toplim mlekom umesiti testo. Prebaciti ga na brašnom posutu radnu površinu i rasuci koru oklagijom. Seci štanglice željene velicine i slagati u pleh. Žumance razmutiti sa malo mleka te premazati svaki komadic testa i posuti susamom. Peci na 180 stepeni nekih 15-tak minuta.

Savet

Fantastine štanglice gde nema ekanja da se testo podiže, idealno kad vam se žuri...