

Slani štapici (16)



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pripremu:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1** žumance
- **1 kašik** soli
- **25 g** kvasca
- **1 dl** mleka
- **1** belance za premazivanje
- **50 g** susama za posipanje
- **50 g** suncokreta za posipanje

Priprema

Pomešajte kvasac, mlako mleko i malo brašna i ostavite 10-tak minuta da nadoe. Margarin umutite, dodajte žumance, dodajte nadošli kvasac, so i brašno i zamesite glatko testo.

Razvucite ga na radnu površinu debljine 5mm.

Sekacem za testo isecite tanke dugacke štapice, belance penasto umutite pa njime premažite testo, zatim posolite, pa pospite susamom i oljuštenim suncokretom.

Reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet