

Štanglice sa sirom



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- 1 margarin
- 2 žumanca + 1 jaje
- 1 šoljica mleka
- 1 šolja ulja
- 20 g kvasca
- 1 kašicica šecera
- so
- susam ili kim
- 1 kriška sira

Priprema

U toplo mleko dodati kvasac, šecer i kašiku brašna, te ostaviti da nadodje. U odgovarajući sud pomešati brašno, žumanca, omekšao margarin, izmrvljenu krišku sira, so i nadošao kvasac, pa zamesiti testo i ostaviti da nadodje.

Nadošlo testo razviti, seci na štangle i redjati u podmazan pleh.

Štanglice premazati umućenim jajima, ostaviti da narastu i peci na 200 C dok ne porumene. Prijatno!