

Štanglice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml** mlake vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **200 ml** mlakog mleka
- **100 ml** jogurta
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **125 g** maslaca
- **150 g** sira
- **oko 700 g** brašna
- **1** jaje (za premaz)

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac sa šecerom. Ostaviti da naraste. U ciniji umutiti jaje. Dodati mlako mleko.

Dodati jogurt, so, rastopljen i prohlavljen maslac. Izmešati.

Dodati sir.

Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo.

Testo možete ostaviti da naraste oko 30 minuta, možete podmesiti ujutru za uvece i obrnuto i cuvati testo u frižideru. Vrlo je zahvalno za rad kako god odlucili. Narslo testo razviti debljine prsta i iseci na štanglice.

Reati u pleh na pek papiru. Razmutiti jaje i premazati štanglice.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 C. Štanglice peci oko 30 minuta. Služiti tople ili hladne uz prilog po izboru. Jednako su ukusne. Prijatno!

Savet