Štanglice sa sirom i paprikom



Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 500 g brašna
- 200 g sitnog sira
- 300 ml mleka
- 1 prašak za pecivo
- slatka tucana paprika
- beli biber
- 20 g susama
- so
- 1 jaje

Priprema

Umutiti penasto margarin, dodati sir, mleko, so, biber, slatku tucanu papriku i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Umesiti glatko testo, razviti oklagijom na list debljine 1 cm, iseci štanglice i poreati u pleh obložen papirom za pecenje.

Jaje umutiti, premazati štanglice, posoliti ih i posuti susamom.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30 minuta.

Servirati tople štanglice na tanjih i poslužiti (dobije se oko 30 štanglica).