

Slani štapici



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1 pakovanj** svežeg kvasca (40 gr)
- **1** jaje
- **1 pakovanj** margarina
- **50 g** susama
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno

Priprema

Rastopiti kvasac u mlako mleko.

Rastopiti margarin i dodati jedno žumance. Sjediniti.

Dodati brašno i so i izraditi lepo glatko testo.

Razviti koru debljine 1 cm i premazati je umućenim belancetom. Posuti je susamom.

Seci na tanke štapice i staviti u pouljen pleh da se pece na 200 C. Peci dok ne porumene.

Savet

Jako izdasna slana poslastica.