Slani štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **300 g**margarina
- **300 g**narendanog gauda sira
- **1 kesica**suvog kvasaca
- **200 g**kisele pavlake
- **po potrebi za posipanje** susam, mak, kim, lan..

Priprema

Zamesite testo od svih sastojaka. Podelite ga na dva dela i ostavite da odstoji pola sata. Razvaljajte, izrezite željene oblike, složite u tepsiju, premazite žumancem, malo posolite, pospite semenkama-susam, lan, mak, kim... Peci oko 15 minuta na oko 200 stepeni.

Savet