

Pikantni štapici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2** dlmleka
- 2jaja
- **1** kacicicasoli
- **1** kacicicabelog luka u prahu
- **1** kacicicatucane paprike
- 1prašak za pecivo
- **200** grastopljene masti
- **400-500** gbrašna

Priprema

Sve sastojke sjediniti i umesiti testo da se ne lepi za prste. Testo umesiti u obliku vekne i seci na komade. Od komada testa valjati i praviti u obliku štapica. Pleh podmazati i re?ati štapice. Peci u rerni od 10 do 15 minuta na temperaturi oko 180 C.

Savet

Štapi?i su ukusni i mogu da posluže za razne proslave. Ako volite pikantije možete dodati još malo belog luka u prahu i tucane paprike. Broj porcija možete korigovati sami!