

Štanglice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **180 g** kisele pavlake
- **3** jajeta
- **500 g** margarina
- **2 kašičice** soli

Za posipanje:

- **1** jaje
- **malosusama**

Priprema

U pavlaku izmrviti kvasac pa dodati jaja, omekšali margarin, so i sa brašnom umesiti glatko testo. Razviti pravougaonik debljine 1 cm i seci štanglice pa ih slagati u podmazan pleh. Peci u rerni na 200 stepeni oko desetak minuta.

Savet