

Slani štapici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 250 g sitnog sira
- 2 ravne kašice soli (po ukusu)
- 500 g oštrog brašna
- susam
- kim

Priprema

Margarin narendati na krupno rende, dodati sir, so i brašno. Sve to sjediniti i dobro umesiti. Testo ostaviti celu noc u frižideru (predhodno ga umotajte u providnu foliju).

Razvuci testo debljine pola cm, premazati ga žumancem i preko razvucenog testa posipati kim ili susam.

Testo seci na tanke kaiševe (širine 1 cm). Staviti štapice u zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Prijatno...

Savet

Testo zamesite vee ili dan pre nego što planirate da pravite štapie jer mora da odstoji celo vee u frižideru.