

Štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **250 g** margarina
- **400 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1 belance**
- **za posipanje** susam i kim

Priprema

Otopiti margarin. U posudu za mešenje testa sjediniti prohladen otopljen margarin, moja kravica kuhinjica sitan sir, brašno, prašak za pecivo i so. Umesiti testo, pa ga ostaviti u frižideru 20 minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo i iseci na trake željene velicine.

Štapice poreati u pleh. Rernu zagrejati na 200 C. Pre pečenja štapice premazati umucenim belancetom i posuti kimom ili susamom...

Peci ih 10-15 minuta, odnosno dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju...

Savet