Štapici sa sirom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jaje
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **100 ml**jogurta
- **50 ml**mleka
- **400 g**sremskog sira (sitan, neslan)
- **5 kašika**ulja

I još:

- ulje

Priprema

U vanglicu staviti brašno, pa dodati sve navedene sastojke. Zamesiti testo. Testo mesiti, uz dodavanje po malo brašna, dok ne postane elasticno i prestane da se lepi za ruke.

Umešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 1 cm.

Razvijeno testo iseci na štapice, željene širine i dužine. Svaki iseceni štapic malo uvrteti da se dobije oblik spirale.

U dubljem tiganju zagrejati ulje, spuštati štapice i pržiti ih, na umerenoj temperaturi, dok ne dobiju rumenu boju.

Pržene štapice vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Poslužiti uz jogurt.

Savet