

Štapici sa sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 margarin
- 2 dlmleka
- 100 g sira
- 1 dlulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 20 g kvasca
- 1 kašicica šecera
- 2 kašicice soli
- 600 g brašna
- 1 jaje

Ostalo:

- 1 jaje
- po potrebi susam
- po potrebi lan

Priprema

U vanglicu sipati toplo mleko, šecer i razmutiti sa kvascem. Ostaviti da kvasac nado?e pa dodati jaje, omekšali margarin, so, ulje i krišku sira koju treba izmrviti prstima. Sve zajedno izmešati varjacom. Brašno prosejati sa praškom za pecivo i postepeno dodavati i umesiti testo. Podeliti na dva dela. Razviti u pravougaonik, premazati

ulupanim jajetom, posuti semenkama i rečavim točkicama seci štapice. Slagati u pleh na pek papir i peci na 200C da lepo porumene. Štapici treba da budu reš peceni.

Savet

Ohlažene štapiće poslagati u kutiju i vrsto zatvoriti. Danima budu fini i krekavi.