

# **Štapici sa sirom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1margarin**
- **2 dlmleka**
- **100 gsira**
- **1 dlulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **20 gkvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **2 kašicicesoli**
- **600 gbrašna**
- **1jaje**

### **Ostalo:**

- **1jaje**
- **po potrebi susam**
- **po potrebilan**

## **Priprema**

U vanglicu sipati toplo mleko, šecer i razmutiti sa kvascem. Ostaviti da kvasac nadoe pa dodati jaje, omekšali margarin, so, ulje i krišku sira koju treba izmrvitи 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 reckavim tockicem seci štapice. Slagati u pleh na pek papir i peci na 200C da lepo porumene. Štapici treba da budu reš peceni.

### **Savet**

Ohlaene štapie poslagati u kutiju i vrsto zatvoriti. D anima budu fini i krckavi.