

Pohani štapići



Priprema

Od maslaca i brašna pripremite svijetlu zapršku i zalijte mlijekom, pa kuhajte oko 10 minuta. Začinite paprom i muškatnim oraščićem i dodajte peršin i soli po želji. Pripremljenu smjesu ohladite i izmiješajte s topljenim sirom izrezanim na kockice i nadjenite tanko tijesto i to na samom početku lista, pa savijte u oblik tanke savijače. Nakon toga režite oštrim nožem i kratko popržite na vrućem ulju. Poslužite tople kao pikantne zalogaje uz piće po želji.

Sastojci

2 lista tankog tijesta za savijače, 40 g brašna, 2 dl mlijeka, 30 g Zdenka maslaca, papar, sol, muškatni oraščić, 1 žlica kosanog peršina, 75 g Zdenka topljenog sira za mazanje, 1 jaje, mrvica za paniranje, ulje za prženje