Štapici sa aromatizovanim maslinovim uljem



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Maslinovo ulje:

- origano
- susam
- **100 ml**maslinovog ulja
- belog luka u prahu
- laneno seme

Testo:

- **2 dl**vode
- **1 paketic**kvasca
- šecer
- **po potrebi**brašno
- **1 dl**maslinovog ulje
- so

Priprema

Maslinovo ulje pomešati sa origanom, susamom, kimom, belim lukom u prahu i bilo kojim zacinom koji volite. Ovako spremno i zatvoreno u flašici možete cuvati u frižideru duže vreme. Kvasac rastopiti sa vodom i kašicicom šecera, pa kada nadoe pomešati sa brašnom i maslinovim uljem. Umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji pola sata. Premešiti i rukom oblikovati štapice, kao na slici. Peci 25 minuta na 220 C. im ih izvadite, vruce premazati aromaticnim maslinovim uljem.

Savet