

## Grickalice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **1** dlulja
- **200 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** susama
- **1 kašika** origana

## Priprema

Umesiti malo tvrde, ali ne pretvrdo testo od navedenih sastojaka. Ja sam navela začine koje sam dodala u testo, a vi možete staviti šta vi volite. Testo ne trebate pustiti da se diže, već ga odmah podelite na nekoliko kuglica. Od svake kuglice napravite valjčić, koji secete nožem ili makazama u cik-cak male grickalice i stavljate direktno na podmazan pleh za pečenje. Sirove grickalice u plehu još posolite i stavite da se peče na 200°C oko 20 minuta, do željene boje, uz povremeno mešanje da se jednakomerno ispeku.

## Savet