

Šareni štapici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mlaka voda
- **200 ml** ulja
- **malok** kvasca
- **1/2 kašice** prašak za pecivo
- **1 kašika** so
- brašno
- laneno seme
- mak
- aleva paprika

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, ulje, so, kvasac, pecivo i dodavati brašno po potrebi da se dobije srednje meko testo. Testo razvuci u koru četvrtastog oblika premazati sa malo ulja i posoliti mak. Koru okrenuti na drugu stranu i namazati malo ulje, posoliti alevu papriku i posoliti laneno seme. Seci na kaiševe i spiralno uvijati štapice.

Peci na 180 C 15 minuta da malo porumene. PRIJATNO!

Savet