

Posni štapici sa kecapom i zacanima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za štapice:

- **600 g** brašna
- **3 dl** mlake vode
- **2 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **mal**o kecapa
- suvi biljni zacin
- origano
- susam
- kim

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac, dodati ulje i so, pa sa brašnom zamesiti testo. Ne treba da narasta. Rastanjiti oklagijom, pa ravnomerno u tankom sloju, premazati sa kecapom. Posuti suvim biljnim zacinom, origanom, susamom, kimom, a ko voli, može dodati mlevenu ljutu papriku. Iseci na trake, pa uvijati spirale.

Slagati u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanoj na 220°C oko petnaest minuta.

Savet