

## *Uvrnuti štapici sa kulenom i trapistom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **750** g brašna
- **300** ml ulja
- **300** ml vina
- **1** kesica praška za pecivo
- **malosoli**

#### **I još:**

- **200** g kulena
- **100** g sira trapista
- **50** g susama
- **50** g lana
- **1** bjelance

### **Priprema**

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Razvuci oklagijom u pravougaonik. Na jednu polovinu tijesta staviti rendani sir i kulen, pa preklopiti sa drugom polovinom. Oklagijom rastanjiti tijesto debljine 0,5 cm, premazati blancelcom i posuti susamom i lanom. Sjeci na trake željene debljine i dužine. Svaku traku uvrnuti. Štapice režiati u pleh obložen papirom za pečenje.

Peci na 240 C oko 15-20 min. Prijatno!

**Savet**