

Štapici sa semenkama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 g** semenki suncokreta
- **50 g** semenki lana
- **50 g** susama
- so (po ukusu)
- **1** žumance
- **malo** mleka

Priprema

U vanglicu staviti sve sastojke i zamesiti testo. Umešeno testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i razviti ga, 0,5 cm debljine. Seci na štapice i reati u pleh, preko pek papira. Iseceno testo može da se uvrti, pa da se dobiju spirale.

Poreane štapice premazati umucenim žumancetom (sa malo mleka) i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet