

Štapici sa makom i susamom (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **1** prašak za pecivo
- **2 kaš** cicesoli
- **oko 50 g** susama
- **oko 50 g** maka
- **1** jaje

Priprema

Umesiti testo od brašna, praška za pecivo, ulja, vina i soli. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta... Testo podeliti na dva dela...

Testo rastanjiti ne previše, ostaviti malo deblje. Odvojiti žumence i belanca. Jednu stranu testa premazati umućenim belancetom i posuti makom, okrenuti drugu stranu premazati žumancetom i posuti susam. Seci na trake, uvijati ih (u spiralu) i reati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200C oko 20-30 minuta....

Savet