

Susam štapici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** piva
- **po potrebi** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jajce
- **po potrebi** susama
- **po potrebi** aleve paprika
- **po potrebi** mak

Priprema

Od datih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da se odmori. Kada je testo narašlo, prbaciti ga pobrašnjenu radnu površinu i oklagijom razvuci na debljinu od 3-4mm i premazati jednu stranu testa umucenim jajetom, i posuti susamom i crvenom alevom paprikom. Okrenuti testo i premazati umucenim jajetom, a potom posuti makom. Iseci na dugacke trake 0,5cm debljine, lagano zavrteti krajeve da se dobiju spirale, zatim ih poreati na pleh obložen papirom za pečenje i peći oko 15 minuta na 220 stepeni.

Savet

Voditi računa da ne izgore.