

Pijani štapici



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika soli
- 2 dl belog vina
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 20 g kima
- 100 g maka
- 150 g susama

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, kim, 50 g susama (ostatak ostaje za dekoraciju), pa dodati belo vino i ulje...od toga umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 30 minuta u frizideru. Razvuci ga tanko - da bude debljine oko 0,5 cm. Jaje umutiti i premazati preko testa, a zatim obilno posuti susamom. Testo prekriti papirom i okrenuti ga, te drugu stranu premazati ostatkom umucenog jajeta i posuti makom. Iseckati testo na štanglice širine 1-1,5 cm i oko 10 cm dužine. Svaku štanglicu posebno uvrnuti. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet