

## Uvijeni štapici sa makom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 dl belog vina
- 550 g brašna
- 2 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašičice soli
- malo maka
- malo susama
- 1 jaje

### Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, vina, soli, praška za pecivo i brašna. Ostaviti testo 30 minuta da odmori. Oklagijom razviti testo do velicine malog prsta. Belanac odvojiti od žumanca i jednu stranu premazati belancetom i posuti makom.

Testo okrenuti napako, na drugu stranu, premazati ga žumancetom i posuti susamom. Malo pritisnuti oklagijom da se sjedine sastojci.

Seci na željene štapice-trake i svaku uviti dva puta.

Poreati u pleh i peci na 180 C dok ne uhvati zlatno žutu boju. Prijatno!

Služiti uz cašu belog vina.

**Savet**