

Štapici sa semenkama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Porebno je:

- **500 g** brašna
- **250 g** margarina
- **100 g** pečenog suncokreta
- **100 g** lanenog semena
- **100 g** susama
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** piva
- **50 ml** ulja

Priprema

Dlanovima izmrviti margarin u brašno.

Zatim dodati ulje, so i pomešane semenke.

Sve lepo izmešati pa dodavati malo po malo piva. Mesiti testo i dodavati koliko je potrebno piva da se umesi lepo testo, ni mekano ni tvrdo.

Razviti oklagijom tanko testo oko 5 mm pa ga iseckati na tanke štapice. Porežati štapice u tepsiju. Staviti da se peku oko 15 minuta na 180 stepeni.

Savet