Lisnati štapici sa heljdinim brašnom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**heljdinog brašna
- **300 g**belog brašna
- **1 kašicica**soli
- voda

I još:

- **400 g**maslaca
- semenke lana

Priprema

U vanglicu staviti, obe vrste, brašna, so, pa sa hladnom vodom zamesiti mekše testo (bice malo lepljivi, ali tako treba da bude).

Maslac podeliti na tri dela. Umešeno testo razviti u pravougaoni oblik i premazati trecinom, omekšalog, maslaca. Preklopiti, sa sve cetiri strane, u obliku pisma, pa staviti u frižider, pola sata.

Na isti nacin ponoviti još dva premazivanja maslacem i odmaranjem u frižider, na po pola sata.

Na kraju izvaditi testo, razviti ga u pravougaonik, debljine 1 cm i iseci štapice. Štapice poreati u pleh, preko pek papira, premazati mešavinom ulja i, malo, vode, pa posuti semenkama lana. Staviti da se pecu, u prethodno

zagrejanoj rerni, na 200 stepeni. Poslužiti ih tople, mada su ukusni i kada se ohlade.

Savet