

## Pikantni štapici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **2 kašičice** tucane, ljute paprike
- **1 kašičice** slatke aleva paprike
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašičice** origana
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **300 ml** vode
- **200 ml** ulja

## Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti koru, pravougaonog oblika (debljina razvijene kore je 0,5 cm).

Pomešati tucanu, ljutu, papriku i slatku alevu papriku. Mešavinu paprika posuti po testu, pa preko posuti origano. Rukom, malo, pritisnuti začine.

Koru, zatim, iseci na duguljaste trake, širine 1,5 cm.

Uzeti jednu isecenu traku, uvteti je i formirati spiralni štapic.

Tako uraditi sa svim, isecenim, trakama.

Formirane, spiralne, štapice poreati u pleh, preko pek papira. Premazati ih mešavinom žumanceta i, malo, mleka (u posnoj varijanti premazati ih uljem) i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 180 stepeni.

Pecene štapice poslužiti sa kecapom. Mada su izvrsni i bez ikakvih dodataka, hrskavi, za grickanje - pravo uživanje. Probajte!

**Savet**