

Aromaticne grisine



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **150 ml** mlake vode
- **150 ml** mlakog mleka
- **1/2** kocke svežeg kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **5 kašika** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** karija
- **1 kašicica** cilijskog praha
- **1 kašika** suvog bosiljka
- **1 kašika** origana

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **malosusama**
- **malolana**
- **malokima**
- **malokrupne** soli

Priprema

Smlaciti vodu i mleko i dodati kvasac sa malo šećera, ostavite 5 minuta da nadoe. Potom preruciti u posudu za mešenje, dodati brašno, so, ulje, bosiljak, origano, kari, cili i zamesiti glatko testo. Ostavite da odstoji 60

minuta.

Nadošlo testo podeliti na dve jufke.

Svaku jufku podeliti na 14 delova (jufkica) i od svake formirati štapice dužine 25-30 cm.

Štapice reati u podmazan pleh, premazati ih jajetom i posuti susamom, lanom, kimom i krupnom morskom soli.

Peci u zagrejanj rerni na 200° oko 15 minuta (dok ne porumene). Gotove grisine poprskati vodom i pokriti krpom.

Savet

Ja sam neke (kao što vidite) posula smesom od 1 kašike brašna, kašice soli i malo vode (to sam izmešala sipala u kesicu kojoj sam odsekla vrh i posipala grisine), volimo i takve. Prijatno :-)