Pizza štapici (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**kukuruznog brašna
- **250 g**pšenicno brašno
- **170 g**belog vina
- **150 g**ulje
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **3 kašike**kecap
- **70 g** susam
- **1 kašika**origano

Priprema

U dublju posudu sipati kukuruzno brašno, pšenicno brašno, so, ulje, belo vino, kecap, susam i origano. Rukom zamesiti glatko testo i ostaviti u frižideru da odstoji oko 30 minuta. Testo razvucite oklagijom na pobrašnjenoj podlozi i radom za secenje seci štapice željenog oblika.

Poreati štapice u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Peeni štapii mogu da traju danima. Što duže stoje sve su lepši i lepši. Štapii su posni i prelepi za dane posta i slavsku trpezu.