

Slani štapici sa pivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **200 ml** piva
- **100 ml** ulja
- **125 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** susama
- **100 g** pečenog suncokreta
- **1 kašičica** soli

Priprema

U čistom tiganju (bez podmazivanja) peći susam dok ne dobije zlatno smeđu boju i ne zamiriše.

Potom u odgovarajućem posudu pomešati margarin, ulje i pivo, izmešati kašikom pa dodati 2 šake brašna.

Dodati pečeni susam, suncokret, prašak za pecivo i so.

Sve lepo sjediniti i dodati preostalo brašno. Zamesiti testo rukom.

Testo razviti na debljinu od 0,5 cm i iseci na štapice.

Štapice spiralno uviti i reati u podmazan pleh. (ja pecem na papiru za pečenje). Peći u zagrejanoj rerni na 220C

oko 25 minuta. Prijatno.

Savet

Štapii su super i lepo hrskavi moji ih obožavaju. Super su za slavlja i roendane. Brzo nestanu.