Origano štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g**speltinog brašna
- **50 g**ovsenog brašna
- **50 g**ražanog brašna
- **1 kašika**mlevenog lana
- **1 kašika**mlevenog suncokreta
- **1 kašika**maslinovog ulja
- **2 kafene kašicice**origana
- **1 kafena kašicica**sode bikarbone
- **1/2 kafene kašicice**soli
- **100 ml**gazirane vode

Za posipanje:

- **1**belance

Priprema

Sjedinite brašno, lan, suncokret, sodu bikarbonu, origano, so, pa dodajte ulje, limunov sok i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Nakon toga testo rastanjiti na debljinu oko 1 cm i iseci na štapice željene dužine.

Belance penasto umutite pa njime premazite štapice, pospite susamom i pecite u rerni na 180 stepeni dok ne porumene, oko 15 minuta.

Savet

uvajte ih u zatvorenoj posudi. Možete ih konzumirati 4-5 dana.