Štapici sa belim vinom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**ulja
- **250 ml**belog vina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 700 g**mekog brašna
- **1,5 kašicica**soli
- **1**jaje
- **po potrebi**maka
- **po potrebi**susama
- **po potrebi**aleve paprike

Priprema

Umesiti testo, podeliti ga na 6 loptica, prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti 2 sata u frižideru. Jednu po jednu vaditi iz frižidera, urolati na dužinu od 27 cm, pa rastanjiti oklagijom na širinu od 8 do 9 cm, a debljine oko 5 mm (dužina ce se povecati). Svaku premazati umucenim jajetom i sa jedne strane posuti makom, a sa druge alevom paprikom, ili makom i susamom, ili susamom i alevom paprikom. Seci na šnite širine 1,5 cm, pa jednom rukom držati, a drugom rolati. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje, pa stavljati rolnice-štapice. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 15 minuta (dok ne porumene).

Savet