

## Štapici sa makom i susamom



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 550 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 ml ulja
- 200 ml belog vina
- 1 kašičica soli
- mak za posipanje
- susam za posipanje
- 1 jaje za premazivanje

### Priprema

Slani štapici sa makom i susamom: 550 g brašna, 1 prašak za pecivo, 200 ml ulja, 200 ml belog vina, 1 kašičica soli, mak i susam za posipanje, 1 jaje za premazivanje.

Umesiti glatko testo od brašna, vina, ulja, soli i praška za pecivo. Testo podeliti na dva dela. Razviti testo, pa jednu stranu premazati umucenim žumancetom i posuti susamom, zatim testo okrenuti i drugu stranu namazati belancetom i posuti makom.

Iseci trake, širine 1 cm i svaku traku uviti spiralno. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno!