

## Šareni uvrnuti štapici



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1/2 kg brašna
- malo soli
- 1 čaša (2 dl) ulja
- 1 čaša belog vina
- 1 prašak za pecivo
- mak
- susam

### Priprema

1/2 kg brašna malo posoliti, dodati čašu belog vina, čašu ulja i 1 prašak za pecivo. Zamesiti testo i podeliti na 3 jufkice. Svaku jufku razvuci u dužinu 10 cm, a dva prsta debljine.

Zatim razmucenim žumancetom premazati testo sa jedne strane, posuti ne mlevenim makom i precij preko testa oklagijom (da bi se mak bolje zalepio).

Sada testo okrenuti, premazati umucenim belancetom i posuti susamom pa precij oklagijom.

Seci trake 1 cm širine i uvrnuti kao kanap. Stavljati na podmazan pleh i peci na umerenoj temperaturi.