

# **Grickalice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **20** gkvasca
- **1** dlulja
- **200** mlvode
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikasusama
- **1** kašikaorigana

## **Priprema**

Umesiti malo tvrde, ali ne pretvrdi testo od navedenih sastojaka. Ja sam navela zacine koje sam dodala u testo, a vi možete staviti šta vi volite. Testo ne trebate pustiti da se diže, vec ga odmah podelite na nekoliko kuglica. Od svake kuglice napravite valjcic, koji secete nožem ili makazama u cik-cak male grickalice i stavljate direktno na podmazan pleh za pecenje. Sirove grickalice u plehu još posolite i stavite da se pece na 200°C oko 20 minuta, do željene boje, uz povremeno mešanje da se jednakomerno ispeku.

## **Savet**