Štapici sa susamom i makom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **200 ml**bijelog vina
- **1 kašicica**soli
- **1**pašak za pecivo

i još:

- **1**jaja
- **50 g**susama
- **50 g**maka

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Tijesto razvuci oklagijom debljine 1 cm. Umutiti žumance i premazati preko tijesta, posuti susamom pa oklagijom još jednom preci da se susam zalijepi za tijesto. Polako okrenuti tijesto na drugu stranu, pa premazati sa umucenim bjelancetom i posuti makom. Sjeci na trake, pa na štapice. Svaki štapic uvrnuti, slagati na pleh obložen papirom i peci na 220 C oko 20 minuta. Prijatno!

Savet