

Uvrnuti štapici sa kulenom i trapistom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **750 g**brašna
- **300 ml**ulja
- **300 ml**vina
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **malosoli**

I još:

- **200 g**kulena
- **100 g**sira trapista
- **50 g**susama
- **50 g**lana
- **1 bjelance**

Priprema

Od gore navedeni sirovina zamijesiti tijesto. Razvuci oklagijom u pravougaonik. Na jednu polovinu tijesta staviti rendani sir i kulen, pa preklopiti sa drugom polovinom. Oklagijom rastanjiti tijesto debljine 0,5 cm, premazati blelancetom i posuti susamom i lanom. Sjeci na trake željene debljine i dužine. Svaku traku uvrnuti. Štapice reati u pleh obložen papirom za pecenje.

Peci na 240 C oko 15-20 min.Prijatno!

Savet