

## *Susam stapici sa sirom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **160 ml** belog vina
- **160 ml** ulja
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **50 g** susama
- **50 g** feta sira

### **Priprema**

Brašno pomešati sa solju i praškom za pecivo. Dodati ulje i belo vino. Zamesiti testo. Ostaviti da odstoji 15-tak minuta. Razviti testo. Umutiti jaje sa izmrvljenim feta sirom. Premazati preko razvijenog testa, i posuti susamom. Iseci na štapice srednje dužine, štapic uvrnuti. Režati na pleh obložen pek papirom. Peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 180 C, oko 25 minuta.

### **Savet**

Stapiće premazite preostalom smesom od jaja i sira.