

Štapici sa makom i susamom (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **200 ml**belog vina
- **1**prašak za pecivo
- **2**kašcicesoli
- **oko 50 g**susama
- **oko 50 g**maka
- **1**jaje

Priprema

Umesiti testo od brašna, praška za pecivo, ulja, vina i soli. Ostaviti da odstoji oko 30 minuta... Testo podeliti na dva dela...

Testo rastanjiti ne previše, ostaviti malo deblje. Odvojiti žumence i belanca. Jednu stranu testa premazati umucenim belancetom i posuti makom, okrenuti drugu stanu premazati žumancetom i posuti susam. Seci na trake, uvijati ih (u spiralu) i reati u pleh obložen pek papirom. Peci na 200C oko 20-30 minuta....

Savet