

Štapici sa susamom i makom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oštrog brašna
- 1 čaša ulja
- 2 dl belog vina
- 50 g susama
- 50 g mlevenog maka
- 2 kašičice soli

Priprema

Zamesite testo od ulja, brašna, vina i soli pa formirajte dva do tri pravougaonika debljine oko pola centimetra. Jednu stranu svakog komada pospite susamom, a drugu makom. Secite štapice širine jednog centimetra i svaki uvrnite nekoliko puta. Režajte ih na suv pleh i pecite na 220 stepeni oko 15 minuta. Štapice osim uz vino možete poslužiti sa toplim cajem.