

## *Hrskave spirale sa pivom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** susama
- **800 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašičice** soli
- **2 dl** ulja
- **4 dl** piva

### **Priprema**

Susam propržiti u tiganju na suvo, pa kad se ohladi sjediniti ga sa brašnom i praškom za pecivo.

Posoliti, dodati ulje i pivo.

Umesiti srednje tvrdo testo.

Testo odmah razviti na debljinu prsta i seci štapice proizvoljne dužine.

Svaki štapić uvrnuti nekoliko puta da se dobije spirala.

Reži spirale u pleh koji ne mora biti podmazan, jer je testo masno. Peci 20 minuta na 200 stepeni u zagrejanoj rerni.

## **Savet**