

Uvijeni štapici sa makom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**belog vina
- **550 g**brašna
- **2 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašičice**solli
- **malom**maka
- **malosusama**
- **1**jaje

Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, vina, soli, praška za pecivo i brašna. Ostaviti testo 30 minuta da odmori. Oklagijom razviti testo do velicine malog prsta. Belanac odvojiti od žumanca i jednu stranu premazati belancetom i posuti makom.

Testo okrenuti napako, na drugu stranu, premazati ga žumancetom i posuti susamom. Malo pritisnuti oklagijom da se sjedine sastojci.

Seci na željene štapice-trake i svaku uviti dva puta.

Poreati u pleh i peci na 180 C dok ne uhvati zlatno žutu boju. Prijatno!

Služiti uz cašu belog vina.

Savet