

# **Pikantni štapici**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **2 kašicicetucane**, ljute paprike
- **1 kašiciceslatke aleve paprike**
- **1/2 kockicekvasca**
- **2 kašiciceorigana**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicicašecera**
- **300 ml**vode
- **200 ml**ulja

## **Priprema**

U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamešeno testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i razviti koru, pravougaonog oblika (debljina razvijene kore je 0,5 cm).

Pomešati tucanu, ljutu, papriku i slatkou alevu papriku. Mešavinu paprika posuti po testu, pa preko posuti origano. Rukom, malo, pritisnuti zacine.

Koru, zatim, iseci na duguljaste trake, širine 1,5 cm.

Uzeti jednu isecenu traku, uvrtneti je i formirati spiralni štacic.

Tako uraditi sa svim, isecenim, trakama.

Formirane, spiralne, štapice poreati u pleh, preko pek papira. Premazati ih mešavinom žumanceta i, malo, mleka (u posnoj varijanti premazati ih uljem) i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Pecene štapice poslužiti sa kecapom. Mada su izvrsni i bez ikakvih dodataka, hrskavi, za grickanje - pravo uživanje. Probajte!

### **Savet**