

Zacinski štapici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **900** gmekog brašna
- **1**kvasac
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2,5 dl**ulja
- **4 dl**mlijeka

Ostalo:

- **4 kašike**kecapa
- origano
- mljevena paprika
- kim
- kari
- **150 g**margarina

Priprema

U malo mlakog mlijeka staviti kašičicu šećera, umrviti kvasac i ostaviti ga da nadože. Nadošao kvasac uliti u brašno, dodati sol, ulje i preostalo mlijeko. Zamijesiti glatko tijesto.

Kada je tijesto naraslo, podijeliti ga na dva dijela, razviti, preko naribati ili nasjckati margarin pa tijesto preklopiti te ponoviti još jednom. Isto uciniti i sa drugom jučkom. Ostaviti da dstoji još 10-ak minuta.

Tijesto razviti u pravokutnik, premazati ga kecapom te posuti paprikom i ostalim zacinama. Izrezati trake širine 1 cm i uvrnuti. Slagati ih u pleh, na papir za pecenje i peci na 170 stupnjeva, dok ne dobiju lijepu bojicu.

Savet

Naravno da možete koristiti začine po želji (sezam, biber, bosiljak ...) :Uživajte!!!! ;)