

## Štapici sa makom i susamom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **200 ml** belog vina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli

#### I još:

- **1** jaje
- **50 g** maka (nemlevenog)
- **50 g** susama

### Priprema

Od brašna, praška za pecivo, ulja, vina, i soli zamesiti glatko testo i ostaviti da odstoji 2 sata u frižideru.

Potom testo rastanjiti oklagijom da bude debljine 1 cm.

Umutiti žumance i premazati preko testa, posuti susamom pa oklagijom jos jednom precij da se susam zalepi za testo.

Polako okrenuti testo na drugu stranu, pa premazati umucenim bjelancetom i posuti makom.

Seci na trake, pa na štapice. Svaki štapic uvrnuti, staviti ga u pleh obložen papirom za pečenje i peći na 200 C dok ne porumene (oko 20 minuta). Prijatno!

### **Savet**