

Hrono štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** svinjske masti
- **50 g** prepečenog suncokreta
- **1 kašičica** crnog susama
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 ml** belog vina
- **5 kašika** heljdinog brašna
- **5 kašika** konopljinog brašna
- **5 kašika** integralnog speltinog brašna
- **350 g** mekog speltinog brašna

Priprema

Svinjsku mast penasto umutite sa kašičicom soli, dodajte suncokret, crni susam i jaje. U masu dodajte i prašak za pecivo i belo vino. Dodajte zatim heljdino, konopljino i integralno brašno, a meko speltino brašno dodajte postepeno pa umesite glatko testo.

Razvite zatim na pobrašnjennoj radnoj površini.

Secite štapice. Režajte ih u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni 20 minuta.

Savet