

Šareni štapici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **200 ml**belog vina
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašice**cicesoli
- **50 g**usama
- **1 kesica**kima
- **50 g**kecpa
- **1 kesica**origana
- **1**jaje

Priprema

U posudu sipati brašno, prašak za pecivo, so pa dodati ulje i belo vino i zamesiti testo. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo podeliti na dva dela.

Testo rastanjiti, ali ne previše, da bude oko 1 cm debljine. Prvi deo testa premazati umucenim jajetom i posuti susamom, zatim okrenuti drugu stanu testa pa premazati jajetom i posuti kimom. Drugi deo testa premazati kecapom i posuti origanom.

Testo iseci na trake, uvijati u spiralu i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 200 stepeni oko 25

minuta.

Savet