

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 kašičice** soli
- **50 g** susama
- **1 kesica** kimina
- **50 g** kecapa
- **1 kesica** origana
- **1** jajce

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 umućenim jajetom i posuti susamom, zatim okrenuti drugu stranu testa pa premazati jajetom i posuti kimom. Drugi deo testa premazati kecapom i posuti origanom.

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

minuta.

Savet