

Uvijeni lisnati štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **1** jaje
- **50 g** susama
- **malo** soli

Priprema

Lisnato testo stavite na radnu površinu koju ste prethodno posuli brašnom.

Rastanjite ga što tanje pa ga nožem isecite na štangle velicine otprilike 2x12 cm.

Jaje ulupajte pa svaku štanglicu posebno premažite jajetom, posolite, pospite susamom.

Uvite i reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Savet