

Štanglice sa susamom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlcnog vina
- 1 dl ulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gsusama
- 500 g brašna
- 1 kašicicasoli

Priprema

Propržiti susam na malo ulja.

Pomešati sve suve sastojke, zatim dodati vino i ulje. Umesiti testo srednje tvrdo. Zatim razviti testo debljine 1 cm i seci ga na tralice željene velicine.

Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci oko 15 minuta.

Savet

Ja sam koristila crno vino, ali nije greška ako stavite belo, samo e se boja promeniti.