

Spiralni štapići sa susamom makom i kimom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- **100 g** maka
- **100 g** susama
- **100 g** kima
- **100 g** margarina
- **2** jajeta

Priprema

Staviti kvasac sa šećerom i jednom kašikom brašna u malo vode da nadoe. U dublju posudu stavite brašno i ostale sastojke so, margarin i dva žumanceta.

Umesiti testo i ostaviti ga da naraste jedno 30 minuta.

Razvuci testo debljine jednog centimetra. Razvuci ga preko najlona ili folije. Umutiti dva belanceta i premazati preko razvucenog testa i posuti preko mak, susam, kim.

Poklopiti testo drugom (najlon-folijom), uhvatiti i okrenuti foliju i preokrenuti testo. Ponoviti i sa druge strane postupak.

Testo seci na dugacke štapice i uvijati u spirale. Staviti u pleh i peci 15 minuta.

Savet

Brzo i lepo. Deca ga obožavaju. Prijatno!