

Hrskavi štapici sa makom i susamom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **100 g** masti
- **1 kašika** soli
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **50 ml** vode
- **100 g** maka
- **100 g** susama
- **100 g** margarina

Priprema

Stavite kvasac sa šećerom u toploj vodi da nadoe. U posudu za mešenje stavite brašno, mast, margarin, so i dva žumanceta.

Dodajte nadošli kvasac.

Umesite testo pa ga ostavite da naraste.

Naraslo testo razvucite na providnu foliju debljine prsta.

Izmutite dva belanca viljuškom. Testo premažite belancetom pa preko celog testa pospite mak.

Poklopite testo drugim najlonom. Uхватite zatim i onaj najlon što je ispod pa preokrenite testo. Skinite najloj taj što je ostao ispod. Premažite i drugu polovinu testa belancetom pa pospite susamom.

Isecite dugacke štapice pa ih uvijte u burgiju (spiralu).

Reajte burgije u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite u prethodno zagrejanom rerni 10-15 minuta na 200 stepeni.

Savet