

Slani štapici sa belim vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl ulja
- 2 dl vina
- 1/2 kg brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1-2 kašičice soli
- 1 jaje za premazivanje
- 100 g susama

Priprema

Ulje, vino, brašno, prašak za pecivo i so sve spojiti i umesiti testo. Testo razvuci oklagijom debljine oko 0,5-1 cm na pobrašnjennoj radnoj ploči, premazati jajetom i posuti susamom.

Seci oštrim nožem duže štapice (po želji mogu da se uvrcu u spiralu, ali i nemora) i redjati ih u tepsiju obloženu papirom za pecenje.

Peci na 200 C i kada porumene gotovi su, izvaditi iz rerne.

Za slavlja i rođendane štapici se mogu napraviti par dana ranije, što duže stoje lepši su.