

# **Štapici sa belim vinom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 mlulja**
- **250 mlbelog vina**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **oko 700 gmekog brašna**
- **1,5 kašicicasoli**
- **1jaje**
- **po potrebimaka**
- **po potrebisama**
- **po potrebialeve paprike**

## **Priprema**

Umesiti testo, podeliti ga na 6 loptica, prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti 2 sata u frižideru. Jednu po jednu vaditi iz frižidera, urolati na dužinu od 27 cm, pa rastanjiti oklagijom na širinu od 8 do 9 cm, a debljine oko 5 mm (dužina ce se povecati). Svaku premazati umucenim jajetom i sa jedne strane posuti makom, a sa druge alevom paprikom, ili makom i susamom, ili susamom i alevom paprikom. Seci na šnите širine 1,5 cm, pa jednom rukom držati, a drugom rolati. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje, pa stavljati rolnice-štapice. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni C oko 15 minuta (dok ne porumene).

## **Savet**