

## Origano Štapici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1** kockakvasca
- **450 ml**tope vode
- **300 ml**ulja
- **1 kašičica**soli
- **900 g**brašna

#### Za posipanje:

- **3 kašičice**suvog biljnog zacina
- **3 kašičice**aleve paprike
- **3 kašičice**origana

### Priprema

Kvasac staviti u mlaku vodu da se aktivira. zatim dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo pa podeliti na dva dela. Ne cekati da naraste. Jedan deo razvuci u pravougaonik.

Odozgo staviti polovinu mlevene paprike i ravnomernu rukama utapkati u testo, pa zacin i na kraju origano.

Seci na trake i uvijati u spirale.

Reži u pleh i peci na 220 stepeni. Isto uraditi i sa ostatkom testa.

## **Savet**