Uvijeni štapici



Sastojci

Potrebno je:

- 550 g brašna
- 2 dl belog vina
- 2 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 belance
- malo soli
- susam
- mak

Priprema

Umesiti brašno, ulje, vino, prašak za pecivo i so. Kada se umesi podeliti na 2 dela. Na dasci rastanjiti u obliku pravougaonika.

Belance dobro umutiti, premazati gornji deo testa, posuti susamom, okrenuti, pa ponovo premazati umucenim belacetom, posuti makom.

Seci u štapice i spiralno uviti, tako i sa drugom korom. Redjati u nepomacen pleh.

Peci u toploj rerni 15-20 minuta. PRIJATNO!