

Pijani štapici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** piva
- **1 dl** ulja
- **250 g** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **100 g** mlevenog lana

Priprema

Zagrejati rernu na 200 stepeni.

Ulje, pivo, brašno, so i prašak za pecivo umesiti u testo.

Razviti testo (debljine 3-5 mm) i nožem secete štapice ili pogacice ili oblik po želji, reate ih u podmazanu tepsiju ili na pek papir.

Peci oko 20 minuta, ili dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet

Ukoliko ne volite pivo, možete ga zameniti i belim vinom. Prijatno!