

Grisine sa belim lukom i parmezanom & Breadsticks with garlic and parmesan



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caš**aoštrog brašna
- **1** **kesica**suvog kvasca
- **1,5** **kašicice**sol
- **1** **kesica** (**40 g**)rendanog parmezana
- **2** **kašicice**seckanog svežeg ruzmarina
- **1/2** **kašicice**malteksa/jecmeni slad
- **2** **kašicice** kima
- **1/4** **caše**maslinovog ulja
- **1** **caša**tople vode
- **2** **cen**abelog luka
- **1/2**limuna - sok
- **za** **posipanj**esusam

Priprema

U brašno sipati kvasac, so, sitno secen ruzmarin, kim, parmezan i sve dobro pomešati. Dodati i sitno secen cen belog luka koji prethodno pomesamo sa malo maslinovog ulja, soli i sokom od 1/2 limuna. Dodati i toplu vodu i ulje i žicom sve sjediniti u testo slicno zvaki. Dodati i malteks.

Puniti špric od silikona, pa pažljivo izlivati u modlu - breadsticks pan.

Peci u zagrejanjoj rerni na 170 C oko 20 minuta. Prvu turu sam pekla krace/14 minuta, isto su ukusne, ali se

nama više svižaju hrskave grisine.

Drugi cen belog luka usitniti, pomešati sa malo maslinovog ulja i prstohvatom soli i fino usitniti u avanu, tom smesom premazivati vruce grisine.

Savet

Od ove količine sam ispekla skoro 3,5 kalupa, znači ukupno $28+28+28+12=96$ grisina koje su planule za 10-tak minuta. Kalup sam dobila na poklon od Recepti.com portala za najslatiju poslasticu i oduševljena sam, to vam je sigurno jasno!