

Domaci štapici



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **2 kašike** cija semenki
- **1 kašica** sitno seckanog svežeg ruzmarina
- **malosoli** (po ukusu)
- **1 kašika** susama
- **100 ml** tople vode
- **50 ml** ulja

Priprema

Sve sastojke staviti u secka i umešati ih. Kako moji ne vole ruzmarin ja sam ga zamenila sa malo origana i aleve paprike. Vi tako?e možete staviti koji voite zacin.

Dobijenu, rastresitu smesu izruciti na radnu površinu na kojoj je posuto malo brasna i malo premesiti da se uoblici.

Razvuci sasvim tanko i seci štapice željene velicine.

Štapice pore?ati u pleh obložen peki papirom ili u kao što sam ja u kalup za štapice, koji sam ranije dobila kao nagradu na ovom portalu i mogu reci da je baš praktican.

Jedan deo testa sam isekla u plocice i trouglove.

Štapice peci 15-20 minuta na 180°C. Kad su gotovi izvaditi ih iz rerne ii ih ostaviti još malo u otvorenoj rerni ako želite da budu hrskaviji.

Ohla?ene služiti.

Savet

Stapici se veoma brzo prave jer se svi sastojci spajaju u secku. Pogodni su za goste koji ubrzo stizu ili se Vama nesto gricka ali da bude brzo gotovo. Mogu se sluziti uz jogurt, kiselo mleko ili pivo. Recept sam prepisala sa n1.