

Štapici sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1,5 jogurtska čaša ulja
- 1 jogurtska čaša tople vode
- 1/2 svežeg kvasca
- 2 kašike soli
- 100 g susama
- brašno po potrebi
- 2 kašike aleve paprike
- 2 jajeta

Priprema

Pola kvasca razmutiti sa malo tople vode. Zatim u razmuceni kvasac dodati zejtin, so i brašno. Sve sastojke umesiti rukom i od dobijenog testa kidati loptice velicine pesnice. Loptice razvuci oklagajom, da se dobije oblik kocke.

U posebnu posudu umutiti 2 jajeta sa 2 kašike aleve paprike. Razmucenim jajima premazati, prethodno razvuceno testo i posipati ga susamom. Tako razvuceno i premazano testo, iseci na tanke kaiševe.

Svaki kajiš presaviti, tako da premazana strana bude spolja. Presavijene štapice uvrtni i staviti u prethodno podmazan pleh.

Štapice peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni dvadesetak minuta.