

Uvrnuti štapici



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1,5 dl** ulja
- **1,5 dl** belog vina
- **1 kašicica** soli
- **1 kesicaprška** za pecivo
- **500 gmaka**
- **500 g**susama
- **1jaje**

Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, vina, soli i praška za pecivo. Testo rastanjiti u plocu debljine jedan santimetar, premazati umucenim jajetom posuti makom koji se pritisne u testo. Plocu okrenuti na drugu stranu premazati jajetom posuti susamom i pritisnuti. Testo iseci na trake željene velicine, svaku uvrnati, slagati u pleh i peci 25 minuta na 180 stepeni. Ukoliko se želi posna varijanta umesto jajeta premazivati vodom.

Savet