

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** kašičica soli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **500** gmaka
- **500** gsusama
- 1 jajce

Priprema

Zamesiti testo od brašna, ulja, vina, soli i praška za pecivo. Testo rastanjiti u plocu debljine jedan santimetar, premazati umućenim 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 uvtati, slagati u pleh i peci 25 minuta na 180 stepeni. Ukoliko se želi posna varijanta umesto jajeta premazivati vodom.

Savet