

# **Štapici sa pivom i majonezom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3** cašebrašna
- **1** caša kukuruznog brašna
- **2** cašepiva
- **3** kašike ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašicicesoli

### **Još:**

- za premazivanje majonez
- za posipanje sa saram
- malo aleve paprike

## **Priprema**

U ciniju staviti brašno, kukuruzno brašno, prašak za pecivo i so. Promešati pa dodati pivo i ulje.

Krenuti kašikom da mesate pa nastaviti rukom dok ne umesite testo i dobijete loptu.

Ostaviti 15-20 minuta pa na brašnom posutu površinu rastanjiti koru, malo tanju od cm debljine.

Štapice reati u pleh sa pek papirom.

Poreane štapice cetkicom premazati majonezom i posuti susamom i malo alevom paprikom. Ja nisam papriku stavljala preko svakog štapica.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da lepo zazute i zapeku se.

Uživajte u brzoj, ukusnoj i izdasnoj grickalici.

### **Savet**

U testu nema ni jaja i mlenih proizvoda pa ako iskoristite posni majonez za premazivanje ili ga zamenite posnim margarinom eto posnih zanimacija uz film. Izae stvarno dosta štapica i lepi su i sutradan, mogu se samo podgrejati, a i ne moraju, lepi su i ovako. Mogu zameniti ak i obrok uz jogurt, kiselo mleko, ak i uz dodat suhomesnatog, kako god vam odgovara i volite :)