

Štapici sa belim vinom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oštrog brašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl ulja
- 2 dl belog vina
- 1 kašicica soli
- susam za posipanje

Priprema

Pomešati sastojke i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 20 minuta. Razviti testo oklagijom do debljine 0,5 cm i posuti susamom.

Iseci trake željene velicine i svaku saviti u spiralu. Štapice poredjati u podmazan pleh i peci 30 minuta u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni.