

Posni štapici sa belim vinom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolj**abelog vina
- **1 šolj**aulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašika**soli
- **400 g**brašna T-400

Za premazivanje:

- **20 g**maka u zrnu
- **20 g**susama
- **1 kašica**aleve paprike
- **50 ml**kisele vode i ulja

Priprema

U ciniju staviti belo vino, ulje, so i prašak za pecivo i promešati kašikom. U to dodavati brašno.

Mešati kašikom ili varjacom da se sjedini. Testo je masno tako da se lepo sjedini.

Prebaciti testo na radnu površinu i premesiti ga. Formirati lopticu i pustiti je da odstoji 10 minuta.

Testo podeliti na 2 dela. Razvuci pravougaonik i premazati ga mešavinom kisele vode i ulja pa posuti susam.

Okrenuti testo na drugu stranu pa premazati uljem i kiselom pomešanim sa alevom paprikom. Iseci na štapice i svaki štapic uvrnuti da izgleda kao burgija. Poreati u pleh i peci na 180 stepeni.

Drugu polovinu testa razvuci u pravougaonik. Premazati uljem i kiselom vodom i posuti susamom. Okrenuti na drugu stranu, premazati i posuti makom. Isece na štapice pa ih uvrnuti.

Poreati u pleh i peci na 180 stepeni oko 20 minuta, da malo porumene.

Ispocene štapice prebaciti u tepsiju da se ohlade. Najbolje je držati ih u kesi jer budu lepi nekoliko dana.

Savet

Ovo je mera za 2 plaha. Jako su lepi i mogu da potraju 4-5 dana (kod nas se mnogo brže smažu), deca ih obožavaju. Može da se napravi i mrsna varijanta, umesto kiselom vodom i uljem premazuju se umuenim jajetom. I tada imaju lepšu, rumeniju boju.