

Štapici sa kecapom i zacinama



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mekog brašna
- 3 dl mlake vode
- 2 dl ulja
- 30 g svežeg kvasca
- 1 1/2 kašičica soli
- kecap
- zacini

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac, pa ga dodati brašnu, dodati ulje i so, pa zamesiti testo. Testo ne treba da narasta.

Pobrašniti podlogu za rad, testo rastanjiti oklagijom na oko 1 cm debljine, ravnomerno naneti kecap u tanjem sloju, ravnomerno staviti zacine, iseci na trake, pa rukama svaku traku uviti u spiralu i staviti u pleh obložen pek-papirom.

Prethodno zagrijati rernu na 230 stepeni i u vruću rernu staviti štapice da se peku oko 15 minuta.