

Brzi štapici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700-800 g** brašna
- **1** kvasac
- **100 g** susama
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** alevne paprike (slatke)
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mlake vode

Priprema

Staviti u dublji sud brašno, kvasac, vodu, šecer, so. Da nadoe kvasac. Kada nadoe kvasac onda dodati susam, alevu papriku i ulje. To sve dobro zamesiti i na pobrašnjenu površinu rastanjiti oklagijom da bude debljine oko 0,5cm. Pa onda staviti u tepsiju i peci u zagrejanjoj rerni na 200 C 10 do 15 minuta. Dokle ne porumene. Prijatno.

Savet