

Štapici sa belim vinom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 mlulja
- 250 mlbelog vina
- 1 kesicapraška za pecivo
- oko 700 gmekog brašna
- 1,5 kašicicasoli
- 1jaje
- po potrebimaka
- po potrebisusama
- po potrebialeve paprike

Priprema

Umesiti testo, podeliti ga na 6 loptica, prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti 2 sata u frižideru. Jednu po jednu vaditi iz frižidera, urolati na dužinu od 27 cm, pa rastanjiti oklagijom na širinu od 8 do 9 cm, a debljine oko 5 mm (dužina ce se povecati). Svaku premazati umucenim jajetom i sa jedne strane posuti makom, a sa druge alevom paprikom, ili makom i susamom, ili susamom i alevom paprikom. Seci na šnite širine 1,5 cm, pa jednom rukom držati, a drugom rolati. Pleh od rerne obložiti papirom za pecenje, pa stavljati rolnice-štapice. Peci u prethodno zagrejanom rerni na 220 stepeni C oko 15 minuta (dok ne porumene).

Savet