

Vinski štapići



Izuzetno ukusni , prhki , slani štapići koji su idealni za grickanje uz neki dobar film . Odlični su uz čašu dobrog vina ili šalicu čaja.

SASTOJCI ZA TIJESTO :

500 g brašna

150 ml bijelog vina

1 žličica soli

150 ml ulja

1 prašak za pecivo

ZA PREMAZIVANJE I POSIPANJE :

1 – 2 žumanjka

sezam

mak

POSTUPAK :

1 . od gore navedenih sastojaka za tijesto zamijesiti glatko tijesto ...

2 . tijesto položiti na silikonsku podlogu (može i na pak papir) te ga razvaljati u oblik pravokutnika na cca . 3 – 4

mm debljine ...

3 . tijesto premazati razmućenim žumanjkom , posuti obilno sezama po cijelome tijestu , te rukom lagano utisnuti sezam kako bi se što bolje zalijepio za tijesto ...

4 . preko tijesta staviti pak papir , jednu ruku podvucite ispod silikonske podloge a drugu ruku stavite gore na tijesto odnosno na pak papir . Zatim brzo preokrenuti tijesto tako da se sad silikonska podloga nalazi gore a pak papir dole ...

5 . tijesto premazati žumanjkom , te ga posuti makom a zatim lagano rukom utisnuti mak ...

6 . tijesto rezati na trakice širine 1 cm . Ako su vam štapići previše dugački možete prerezati tijesto na pola , te motati štapiće u spiralu ... **VIDI VIDEO !!!**

7 . štapiće staviti u veliku tepsiju koja je obložena pak papirom , te ih staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 20 minuta dok ne poprime laganu zlatnu boju ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno

preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri