

ŠTAPIĆI S BIJELIM VINOM - GRISINI

Sastojci:

- 600 g glatkog brašna
 - 1 vrećica praška za pecivo
 - 2 žličice soli
 - 2,5 dl bijelog vina
 - 2,5 dl ulja
-
- 1 jaje
 - Sezam, mak, lan...
 - Sol

Priprema:

1. Brašno posolite, dodajte prašak za pecivo i sve promiješajte. Dodajte vino i ulje pa umijesite glatko tijesto.
2. Tijesto podijelite na 4 podjednaka dijela i ohladite.
3. Na papiru za pečenje tanko razvaljajte jedan dio tijesta, razmutite jaje pa četkicom premažite tijesto i pospite sezamom. Tijesto preokrenite pa opet premazite i pospite makom. Izrežite štapiće i svaki smotajte u spiralu.
4. Štapiće složite u lim obložen papirom za pečenje, stavite u zagrijanu pećnicu i pecite na 200°C 7-8 minuta (dok ne prime finu boju).
5. Ponovite s preostalim tijestom.