Grissini na ostro! :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- Mąka pszenna żytnia - 250 g
- Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- Woda - 150 ml
- Sól - 1 łyżeczka
- Olej - 1 litr
- Mieszanka ziarenek z przyprawami (słonecznik, siemię lniane, sezam, suszona papryka chilli, pietruszka, czosnek itp.) - 100-150 g

Dodatkowe info:

Chrupkie, dłuugie, zakręcone, słone paluchy. Zdrowa przekąska, która smakiem zachwyci wszystkich :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki należy dobrze wyrobić na plastyczną masę. W razie potrzeby dodać więcej wody. Odstawiamy ciasto na 20 minut.

KROK 2: Następnie wałkujemy na średnią grubość i tniemy paski o szerokości ok. 1-2 cm i obojętnej długości (najlepiej jak najdłuższe). Nasze paseczki skręcamy -> jeden koniec w jedną stronę, drugi w drugą :D.

KROK 3: Pędzelkiem lekko zwilżyć paluchy wodą i posypać obficie mieszanką ziarenek. Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika na 10 minut. Smacznego :)

KROK 4: Wstawić do mocno nagrzanego piekarnika na 180*C na 10 minut. Smacznego :)