

Slani vencici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1svež kvasac
- 450 mlmleka
- 1 kašicicašecera
- 3jaja
- 250 gmargarina
- 3 kašicicesoli
- 1 kgbrašna
- za posipanjesusam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 3 žumanca, so i istopljen margarin, pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo koje se odvaja od prstiju, pa ga ostaviti da miruje pola sata.

Nakon toga od testa kidati loptice velicine oraha i razviti ih u trake dužine oko 20 cm i debljine prsta.

Spajati po dve trake i uvrtati ih tako da se dobije pletenica.

Krajeve pletenica spojiti tako da se formira krug, odnosno vencic.

Ostaviti vencice da malo narastu, pa premazati umucenim belancima. Po želji posuti susamom i lanom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet