

Vencici sa susamom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**mlakog mleka
- **50 g**svežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicicasoli**
- **150 ml**ulja
- **1 kg**brašna
- **1** jaje

Priprema

Kvasac, šecer, so, ulje, jaja i brašno staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti i fino i glatko testo. Ostaviti da nadoe.

Zatim, testo podeliti na manje loptice velicine mandarine. Svaku lopticu razviti i oblikovati u valjak. Zatim spojiti po dva valjka i obaviti jedan oko drugog oblikovati krug i uviti. Premazati sa otopljenim puterom, posuti susamom, složiti u tepsiju na pek papir i odmah staviti u rernu peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20-25 minuta. Prijatno.

Pecene vencice poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno.

Savet