Hleb na parcad

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2,5 dl** mleka
- **2,5 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **150 g**rastopljenog margarina

Za premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **malo**susama

Priprema

Razmutiti kvasac i šecer u toplom mleku, kada naraste umesiti testo dodajuci vodu, ulje, brašno i so. Ostaviti testo da naraste (30 minuta), pa ga premesiti.

Rastanjiti ga na 1 cm debljine i seci na pravougaonike, kvadrate, može se i seci cašom na krugove, kako hocete, ja sam na pravougaonike. Svako parce testa provuci kroz rastopljen margarin i reati u pleh, oslonjene jedno na drugo.

Premazati žumancetom i posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da hleb narasta. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Uz ovaj hleb koji se razdvaja sam, nož nije potreban. Prijatno.

Savet

Veoma ukusan i praktian. Prijatno :-)