

Burgije sa makom i susamom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **100 g**masti
- **1 kašicica**soli
- **2** jajeta
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašicica**šecera
- **50 ml**vode
- **100 g**maka
- **100 g**susama
- **100 g** margarina

Priprema

Staviti kvasac sa šecerom u toploj vodi da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno, mast, margarin, so i dva žumanceta. Dodati kvasac.

Umesiti testo pa ga ostaviti da naraste. Zatim ga razvuci debljine prsta. Izmutiti 2 belanceta viljuškom. Testo razvuci preko najlona.

Testo premazati belancetom pa preko celog tesa posuti mak. Poklopiti testo drugim najlonom. Onda uhvatiti i onaj najlon što je ispod pa preokrenuti testo. Skinuti najlon taj što je ostao ispod. Premazati i drugu polovinu testa belancetom pa posuti susamom.

Iseckati dugacke štapice, pa ih uvijati u spiralu (burgiju). Reati burgije u pleh na papiru za pecenje.

Staviti burgije da se peku oko deset minuta na 200 stepeni.

Savet