

Pastane Simiti



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **1 šolja (150 ml)**jogurta
- **1 šolja (150 ml)**ulja
- **1,5 šolj**avode
- **2 kašičice**šecera
- **1 kašičica**soli
- **1 vrecica**instant kvasca
- **oko 5 šolja**brašna

I još:

- **1 kašika**melase
- **1 šolja**vode
- **1 šolja**susama

Priprema

Sjediniti brašno, so, šećer i kvasac. Dodati toplu vodu, ulje i jogurt, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 1 h. Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na 6-8 loptica. Svaku lopticu razvaljati u tanak štapic; pa oblikovati formaciju nalik slovu U.

Slobodne krajeve tijesta spojiti i držati prstima lijeve ruke, a desnom rukom suprotan kraj tijesta uvijati.

Uvijeno tijesto oblikovati u obliku slova O. Krajeve spojiti. Sjediniti melasu i vodu; susam kratko propržiti u

tavi (bez masnoce)!

Oblikovano pecivo potopiti u smjesu vode i melase, pa uvaljati u susam. Redati u pleh, obložen papirom za pečenje.

Na isti način pripremiti i ostala peciva. Ostaviti oko 1h na toplom. Peci na 200 C oko 25 minuta...

....odnosno, dok peciva porumene!

Poslužiti toplo!

Savet