Aromaticne zvezde



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **25 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **200 ml**mleka ili vode
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**sitno seckanog peršuna
- **6 cena**belog luka
- **po želji** krupna morska so

Priprema

Luk i peršun sitno iseckajte i prelijte uljem i ostavite na stranu.

U mlako mleko stavite izmrvljen kvasac,dodajte šecer i kašicicu brašna. Ostavite da nadoe. U mleko sa nadošlim kvascem dodajte brašno i so i zamesite testo. Testo pokrijte cistom krpom i ostavite 30 minuta da naraste.

Naraslo testo premesite i podelite na 5-6 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti malo rukom pa zaseci na tri mesta.

Izvrnite s unutrašnje strane pa rukama oblikovati zvezde. Zvezde složite na pleh obložen papirom za pecenje i

premažite sa polovinom smese (ulja, belog luka i peršuna) koju ste prethodno napravili i ostavili da odstoji najmanje 15- 20 minuta.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200°C 10 minuta, a nakon toga izvadite pleh iz rerne, prelijte zvezde ostatkom smese i stavite morsku sok. Vratite da se pece još 7-8 minuta.

Savet