

Otirac



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 350 g brašna
- 1 dl mleka
- 25 g kvasca
- 1 kafena kašika šećera
- 1 kafena kašika soli
- 1 kafena kašika ulja
- 8 viršli
- 1 jaje

Priprema

Od sastojaka napravimo testo, kao za picu. Ostavimo da miruje i sačekamo da poraste otprilike na duplo.

Razvucemo testo na veličinu otprilike 25x30 cm i stavimo u pleh, u koji smo prethodno stavili papir za pečenje.

Testo po dužini iseci nožem, po ivici ostaviti oko 2 cm mesta.

Viršle poprecno iseci i utkati ih u testo.

Kolac premažemo razmucenim jajetom i stavimo u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece dok ne pocrveni „otirac“.

Savet