

## Zvezde od testa



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Testo:

- **350 g** brašna
- **1/2 kocke (20 g)** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **200 ml** mleka

### Premaz:

- **1** jaje
- **50 g** susama
- **10 g** kima

## Priprema

U mlako mleko dodati šećer, so, kašičicu brašna, kvasac i ostaviti da nado?e. U mleko sa nadoslim kvascem dodati brašno i zamesiti testo. Testo pokriti čistom krpom i ostaviti 30 minuta da nado?e. Naraslo testo pomesiti i otkidati loptice od testa.

Od svake loptice napraviti zvezdu uz pomoc kartice, a karticu pre upotrebe dobro oprati. Karticu prvo dobro pobrašnite, a onda pritisnite uzdu stranu u testo skroz do kraja.

Izvadite karticu i rukama raširite mesto gde je kartica prosla.

Ponovo pobrašnite karticu pa je za 1/3 zarotirajte u odnosu na prvi put i ponovo utisnite karticu skroz do kraja. Ponovite postupak sirenja testa tamo gde je kartica prosla.

I treci put utisnite karticu i ponovite postupak širenja, a zatim testo izvrnite tako da unutrašnji deo bude spoljni.

Zvezde složite na nauljen pleh, premazati jajetom i posuti susamom i kimom. Ostavite ih da odstoje 20 minuta i pecite u zagrejanoj rerni na 200 C 10 minuta.

### **Savet**