

Zvezda venac



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna za testa
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **3-4 kašikeulja**
- **2 kašikesirceta**

Priprema

U prosejano brašno staviti kvasac, so, ulje i sirce i uz dodavanje tople vode umesiti meko testo. Ostaviti na topлом da se udvostruci. Formirati valjak pa napraviti krug.

Staviti testo na pek-papir, obilno ga posuti brašnom, pa makazama praviti zaseke. Zasecene delove rukama okrenuti u stranu i praviti krakove zvezde. Ostaviti na topлом da odmara. Peci u zagrejanoj pecnici do zlatno-braon boje.

Savet