# *Slani vencici*

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1**svež kvasac
- **450 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **3**jaja
- **250 g**margarina
- **3 kašicice**soli
- **1 kg**brašna
- **za posipanje**susam i lan

## Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti 3 žumanca, so i istopljen margarin, pa dodati nadošao kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo koje se odvaja od prstiju, pa ga ostaviti da miruje pola sata.

Nakon toga od testa kidati loptice velicine oraha i razviti ih u trake dužine oko 20 cm i debljine prsta.

Spajati po dve trake i uvrtati ih tako da se dobije pletenica.

Krajeve pletenica spojiti tako da se formira krug, odnosno vencic.

Ostaviti vencice da malo narastu, pa premazati umucenim belancima. Po želji posuti susamom i lanom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

## Savet