

Božićni slani vencic



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 400 g brašna
- 1/2 kesice suvog kvasca
- 200 ml mleka
- 50 ml maslinovog ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 1 jaje

I još:

- 1 jaje
- 50 g susama
- 300 g salame
- 1 kašičica soli

Priprema

Salamu iseci na deblje trakice. Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da ostoži nekih pola sata na toplom mestu. Testo podeliti na jufkice i rastanjiti. Iseci na trouglove i na kraju testa staviti salamu. Uviti u kiflice i poreati u krug. Jaje i so pomešati, pa premazati vencic. Posuti ga susamom. Peci na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Savet