

Pecivo sa peršunom i susamom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **10 g** kvasca
- **1 dl** jogurta
- **1 dl** ulja
- **0,5 dl** vode
- **2** jajeta
- **50 g** margarina
- **2 kašike** suvog peršuna
- **1 kašika** susama

Priprema

Zamesimo testo od brašna, 1 jajeta, ulja, vode, jogurta i kvasca. Ostavimo ga da nadoe 40 minuta. Kada nadoe premesimo ga i podelimo na 3 loptice. Svaku lopticu razvucemo. Na dva dela naseckamo po pola margarina, i naslažemo ih. Na zadnjoj ne treba da bude margarina. Ponovo razvucemo i secemo trake.

Odvojimo u paru po dve ili 3 trake. Umutimo jaje. U svakom paru premažemo po jednu traku jajetom, pospemo peršunom i susamom.

Uvijamo trakice po želji, u pletenice ili gnezda. Poreamo ih u pleh na foliju ili pek papir.

Pecemo ih u rerni dok ne porumene, nekih 20-tak minuta.

Savet

:-)