

Zlatni vencici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 g** integralnog brašna
- **2** jajeta
- **2,5 dl** mleka
- **100 g** margarina
- **20 g** kvasca
- **20 g** semena lana
- **po ukusu** soli

Priprema

U ciniju sipajte brašno, pšenicno, integralno, margarin, jaja, so i uskisli kvasac. Mutite mikserom uz postepeno dodavanje mleka.

Sipajte testo na radnu površinu, rukom ga premesite.

Razvite u pravougaonik.

Po dužini secite trake širine 0,5 cm pa po dve trake uvijte u pletenicu.

Zatim krajeve pletenice spojite u venac.

Re?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Premažite žumancetom, pospite semenom lana.

Pecite na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet