

## **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.

Reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Premažite žumancetom, pospite semenom lana.

Pecite na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

### **Savet**