

Vencici sa susamom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlakog mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **150 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **1** jaje

Priprema

Kvasac, šećer, so, ulje, jaja i brašno staviti u vanglu i sa mlakim mlekom zamesiti i fino i glatko testo. Ostaviti da nadože.

Zatim, testo podeliti na manje loptice velicine mandarine. Svaku lopticu razviti i oblikovati u valjak. Zatim spojiti po dva valjka i obaviti jedan oko drugog oblikovati krug i uviti. Premazati sa otopljenim puterom, posuti susamom, složiti u tepsiju na pek papir i odmah staviti u rernu peći u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni 20-25 minuta. Prijatno.

Pecene vencice poslužiti uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatno.

Savet