

Uskršnji vencici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **2 kašike** šecera
- **2 kašike** soli
- **150 ml** ulja
- **1 kg** brašna tip 400 meko
- **1** žumance

Za premazivanje:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje:

- **2 kašike** pečenog susama
- **1 kašičica** krupne morske soli

Priprema

U ciniju staviti 500 g brašna, napraviti udubljenje, pa u to staviti kvasac, šecer, so, žumance, i ulje. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glatko testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti u manje loptice, pa ih ostaviti da nadou. Od nadošlih loptica otkidati loptice velicine pomorandže. Loptice rukama razvucu u traku dužine 40 cm. Traku saviti u krug i motati u obliku vencica.

Složiti ih u tepsiju na pek papir odmaknute jedan od drugog da se nezalepe i ostaviti da nadou. Premazati sa belancetom i posuti sa susamom i krupnom morskom soli. Peci u zagrejanoj rerni na 180°C 30 minuta. Prijatno!

Savet