Fišeci sa susamom



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mekog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **125 ml**mlako mleko
- **1/2 kocke**kvasca
- **50 g**maslaca
- **100 ml**mlaka voda
- **1**žumance
- **2 kašike**mleka
- **po želji**susam

Priprema

U 125 ml mlakog mleka dodati 1 kašicicu šecera i pola kvasca i ostaviti da nadoe. U veliku posudu sipati brašno, so, omekšao maslac, kvasac sa mlekom i vodu. Umesiti varjacom pa ostaviti da nadoe oko 30 minuta. Premesiti testo i razviti na dimenziju 40x40 otprilike. Iseci 16 traka. Svaku obmotati oko fišeka koje ste napravili od pek papira ili alu folije. Staviti i pleh i ostaviti 20tak minuta. Rernu zagrejati na 220 stepeni. Kada se rerna ugreje premazati svaki fišek sa mešavinom dve kašike mleka i jednim žumancetom. Positi susamom i ispeci. Kada su gotovi puniti po želji. Mi smo ih punili ajvarom, tartar sos i šunka, kecap, majonez, šunka i trapist.

Savet