

Otirac



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** mleka
- **2- 3 kašike** ulja
- **7- 8** viršli
- **1** žumanac
- **po potrebi** susam

Priprema

Kvasac i šecer razmutiti u mlakom mleku i ostaviti da nadoe. Nadošloj masi dodati brašno, so i ulje. Umesiti glatko testo, prekriti ga čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe. Kada je nadošlo, premesiti ga i razvuci u koru velicine 25x30 cm i staviti ga u pleh obložen papirom za pečenje.

Po dužini ga iseci na trake, ali tako da krajevi ostanu neraseceni. Viršle preseći poprecno, pa ih naizmenicno utiskivati u testo (tako da sve lici na otirac).

Premazati umućenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet