

Uskršnji venac



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **125 ml**vode
- **30 g**kvasca
- **1**jaje
- **4** kašikeulja
- **1** kašicicasirceta
- **1** kašicicasoli
- **30 g**maslaca

Premaz:

- **1**žumance
- **1** kašikamleka
- **po želj**iusam

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa kašicicom šecera. Uz postepeno dodavanje brašna zamesiti testo i ostaviti da naraste. Potom testo podeliti na pet loptica i svaku istanjiti oklagijom. Premazati omekšalim maslacem svaku i slagati jednu na drugu.

Poslednju ne premazivati. Zatim sve istanjiti na prečnik kalupa 28 cm, staviti na papir za pecenje i preseći na 8

trouglova, ali ne skroz do kraja, ivice treba da ostanu ne presecene. Svaki vrh trougla motati ka spoljnoj strani i podvuci skroz ispod. Ostaviti da odmori pola sata, pa premazati sa žumancetom razmucenim sa kašikom mleka.

Posuti susamom i ubaciti u rernu zagrejanu na 200 stepeni. Peci oko 35 minuta.

Savet