

## 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 kašike** ulja
- **1 kašičica** sirceta
- **1 kašičica** soli
- **30 g** maslaca

### Premaz:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **po želji** susam

## Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa kašičicom šećera. 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 pečenje i preseći na 8

trouglova, ali ne skroz do kraja, ivice treba da ostanu ne preseccene. 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**

.