

## *Srce peciva*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **20 g** šecera
- **50 g** svežeg kvasca
- **30 g** soli
- **7 kašika** ulja
- **500 ml** mlake vode
- **1** žumance

### **Za premazivanje:**

- **125 g** putera
- **1** belance
- **5 kašika** crnog susama

## **Priprema**

U ciniju staviti brasno, so, šecer, kvasac, ulje i vodu. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta. Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se odmara, a zatim svaku loptu razviti u krug i premazati puterom. Saviti krug u mali rolatic. Rolatic presaviti na pola premazati sa belancetom i jednu stranu posuti susamom. Preseci sa makazama i formirati srce.

Peci u zagrejanjoj retni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno!

Prijatno.

**Savet**