

Lisnati trouglovi (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **850 g** brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- **40 g** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **100 ml** ulja

I još:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **po ukusu** susam
- **po ukusu** laneno seme
- **po ukusu** sunekretovo seme

Priprema

U mleko udrobiti kvasac staviti šecer, so i ulje promešati i postepeno dodavajuci brašno umesiti glatko testo. Podeliti na cetri loptice i ostaviti 10 minuta da miruje.

Raztanjimo testo oklagijom što tanje premazati cetvrtinom margarin (margarin držati na sobnoj temperaturi) po ukusu ako želite malo posoliti.

Urolati i smestiti u tepsiju obložen pek papirom seci u cik cak.

Premazeti razmucenim jajetom i posuti semenkama po izboru. Ostaviti 30 minuta da nadoe. Peci na 200C oko 20 minuta dok ne porumeni.

Savet

Vrlo ukusno pecivo koje ne zahteva puno vremena.