

## **Burgije sa susamom i lanom**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 dl**vode
- **2 kašicicesoli**
- **1 kšicicešecera**
- **100 g**masti
- **100 g**margarina
- **2**jajeta
- **50 g**susama
- **50 g**laneno semena

### **Priprema**

U mlaku vodu staviti kvasac i šefer ostaviti malo da se aktivira, u posudi za mešanje staviti brašno, so, žumanca, mast i margarin.

Umesimo testo, koje je malo cvršće strukture ostavimo 30 minuta da se udvostruci.

Na radnu površinu stavimo strec foliju na kojem raztanjimo testo na 0.5 cm debljine, belanca izlupamo viljuškom premažemo testo i pospemo susamom blago utapkamo.

I od gore stavimo foliju prevrnemo testo i drugu stranu namažemo belance tom pospemo lanenim se anom utapkamo i secemo na trakice širine oko 1 cm.

Lagano uvijamo u spiralu i stavljam u pleh obložen pek papirom.

Pecemo u zagrejanoj rerni na 200C oko 10 minuta, vadimo na tacnu i ostavimo da se ohlade pre služenja.

## **Savet**

Podjednako su ukusne i sutra dan.