Otirac



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**brašna
- **1 dl**mleka
- **25 g**kvasca
- **1 kafena kašika**šecera
- **1 kafena kašika**soli
- **1 kafena kašika** ulja
- **8** viršli
- **1**jaje

Priprema

Od sastojaka napravimo testo, kao za picu. Ostavimo da miruje i sacekamo da poraste otprilike na duplo.

Razvucemo testo na velicinu otprilike 25x30 cm i stavimo u pleh, u koji smo prethodno stavili papir za pecenje.

Testo po dužini iseci nožem, po ivici ostaviti oko 2 cm mesta.

Viršle poprecno iseci i utkati ih u testo.

Kolac premažemo razmucenim jajetom i stavimo u zagrejanu rernu na 180 stepeni da se pece dok ne pocrveni „otirac“.

Savet