

## *Spirale sa susamom i makom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1 šolja za kafu** vode razblažene
- sa sircetom pola - pola
- **1 šolja** ulja
- **1** žumance
- **1** prašak za pecivo
- **malosoli**

#### **Za premazivanje i posipanje:**

- **1** belance
- **malo** maka (nemlevenog)
- **malo** susama

### **Priprema**

Od svih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da stoji 15 minuta. Razviti testo oklagijom na debljinu od 1 cm. Razvijeno testo premazati umućenim belancetom (belance mutiti viljuškom) i posuti makom. Okrenuti testo sa druge strane, premazati belancetom i posuti susamom. Seci na štapiće uviti u spirale i peci. Spirale peci dok ne porumene na 200 stepeni.

### **Savet**