



Продукти за тестото:

500 гр брашно  
2 яйца - единият жълтък е за намазване  
60 гр масло, разтопено  
75 мл топло мляко  
1 с.л. захар  
1/2 ч.л. сол  
100 мл топла вода  
25 гр прясна мая или 7 гр суха

10-15 кренвирша  
жълтък + 2 с.л.прясно мляко за намазване

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в топлата вода, покрийте с кърпа и оставете 10-15 минути да втаса.

Разбийте леко яйцето и белтъка, смесете ги с млякото, маслото и маята.

Пресейте брашното и солта в голяма купа, направете кладенче и в него изсипете течните продукти.

Замесете тесто, месете го 10-15 минути - до гладкост.

Преместете тестото в купа, намажете я с масло, покрийте с кърпа или прозрачно фолио и оставете на топло, докато тестото не удвои обема си.

Изсипете тестото върху леко набрашнена повърхност, разточете го на кора с дебелина 5-8 мм.

Нарежете я на ивици с ширина 2-3 см и всяка увийте около кренвиршите.

Поставете в застлана с хартия за печене тава, на разстояние една от друга.

Оставете да втасат 15-20 минути, намажете с разбития в прясното мляко жълтък.

Печете в загрята до 180 градуса фурна 15-20 минути.