

Mlinci sa belim vinom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jaja**
- **1 dlmlake vode**
- **1 dblbela vina**
- **1 kašicicasoli**
- **oko 550 gbrašna**

Priprema

Od ovih sastojaka umesiti tvrdje glatko testo. Otkidati loptice od testa, razvaljati što tanje. Peci na poledjini pleha na 200 stepeni 5-7 minuta.

Savet

Mlince koristim: U vrelu vodu staviti 1 kašicu soli, izlomljene mlince, kratko prokuvala, ocedila i stavila u saft od peena pilea mesa. Ova koliina je dovoljna za 8 osoba.