

Hlepcici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašika**šecera
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašikekisele** pavlake
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **po ukusukima**
- lanenog semena
- susamam
- persunovog lista
- origana
- belog luka u granulama
- **3-4** viršle

Za premaz:

- **1**jaje
- **malocurikota**

Priprema

Prosejati brašno i dodati sve suve sastojke. Kvasac razmutiti, pa ostaviti da narasta.

U brašno dodati viršle iseckane na kockice, pavlaku, ulje, pa uz dodavanje mlake vode umešiti mekse testo.

Ostaviti da se udvostruci, pa oklagijom razvaljati koru debljine prsta. Rezati oblike po želji. Reati hlepcice u pleh, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po želji, ja volim curikot.

Ostaviti da narastaju, taman dok se ne ugreje pecnica. Peci dok ne porumene. Služiti uz sir i jogurt i sezonsko povrce, ili, kako ko voli-ja ovako...

Savet