

## **Paprenjaci**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 600 g brašna
- 250 g masti
- 250 g meda
- 20 g kvasca
- 2 kašike šecera
- 4 jajeta
- 1 kašicica cimeta
- 1 kašicica belog bibera
- malo soli
- šaka mlevenih oraha

### **Priprema**

Umesiti: 250 g masti, 250 g meda, 2 kašike šecera, 4 jajeta, kašicicu cimeta, kašicicu belog bibera, malo soli, šaku mlevenih oraha, 20 g izmrvljenog kvasca i oko 600 g brašna. Ako se testo lepi, dodati još malo brašna. Umešeno testo rastanjiti oklagijom, da bude debljine 3-4 milimetra. Kalupom vaditi okrugle pogacice, pa poreati u pleh i peci. Pecene kolacice pomocu perceta premazati toplim medom.