

Slavonski medenjaci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna (po potrebi)
- **2 šoljice** meda
- **3** žumanceta
- **1** celo jaje
- **3 šoljice** mleka
- **4 kašike** ulja
- **1/2 kg** šećera
- **1** prašak za pecivo,
- **malo** sode bikarbone

Priprema

Umutiti žumanca i jaje sa šećerom, dodati mleko, med, ulje, prašak za pecivo i malo sode bikarbone, te dodati brašno i umesiti testo. Testo ne sme biti tvrdo. Podelite testo na 5 do 6 lopti koje ćete razviti oklagijom na debljinu pola cm i modlom vadite medenjake i slažite ih u pleh. Medenjaci u plehu treba da odstoje desetak minuta i tada ih stavite u ugrejanu rernu na 220 stepeni i pecite. Kada ste ispekli sve medenjake, tada umutite 3 belanka u cvrst sneg sa 250 grama šećera u prahu i prelite ga preko medenjaka, dobro rukom izmešajte prekriti čistom krpom. Medenjaci su sve lepši što duže stoje. Prijatno!

Savet