

## Slane zanimacije



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kocka kvasca
- 250 g masti
- 2 žumanca
- 100 ml ulja
- po potrebi (oko 1 kg) brašna

## Priprema

U malo mlakog mleka zamesiti kvasac sa kašikom šecera i malo brašna. U drugi sud staviti brašno, napraviti udubljenje i u njega staviti žumanca, preostalo mleko, mast, ulje, kašičicu soli i nadošli kvasac. Sve zajedno dobro umesiti i ostaviti na toplom da nadoe.

Oklagijom razvuci testo oko 1 cm debljine, cašom ili modlom po izboru vaditi oblike i peci na 180 C u podmazanom plehu.

Pre pecenja premazati testo umucenim snegom od belanaca.

## Savet

Brzo se prave i ukusne su za sve prilike.