

Orhidejice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 350 g brašna
- 1/2 kašičice soli
- 1 kašika šecera
- 100 ml ulja
- 2 kašike kisele pavlake
- 2 kašičice suvog kvasca
- 1 žumance

Za posipanje:

- malo mlevenog maka
- malo šecera

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti mekanije testo i ostaviti da raste. Oklagijom rastanjiti testo, pa vaditi čašom krugove. Svaki malo pomastiti i posuti šecerom i makom.

Zarolati krug i zaseci rolatic pomalo, sa obe strane, razdvojiti krajeve, pa uvrnuti dvaput rukama na suprotnu stranu. Paziti prilikom zasecanja da ne preseccete ceo rolatic po sredini.

Saviti testo ukrug, spojiti latice, a krajeve zavrnuti unutra.

Ostaviti cvetice da odmaraju dok se ugrije pecnica, premazati jajetom i peci dok ne pozlate.

Savet