

## Slatki vencici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **400 g** brašna
- **1/2 kašičice** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 šoljica** otopljenog margarina
- **2 kašike** kiselog mleka
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** rendane kore pomorandže
- **1 burbon** vanilin šećer
- **po potrebi** tople vode
- **1** jaje

### Fil:

- **nekoliko** **kaika** džema po izboru

## Priprema

Prosejati brašno i izmešati ga lopaticom sa solju, šećerima, margarinom, narandžinom koricom i suvim kvascem. Jaje umutiti viljuškom, dodati mu kiselo mleko, pa sipati u brašno. Malo po malo dodajući tople vode, umesiti gipko testo i ostaviti da udupla zapreminu.

Podeliti testo na loptice željene velicine, moje su bile velicine decije pesnice, pa razvuci koricu. Svaku zaseci sekacem za pizzu na trakice, u donjem delu, a u gornjem staviti džem. Preklopiti testo preko džema, pa zaviti u

rolatic.

Rolatic zaviti u krug i formirati vencic, spajajuci krajeve. Ostaviti na toplom da odmaraju. Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i peci do fine zlatne boje. Gotove vencice posuti šecerom u prahu i poslužiti uz kafu ili caj...

**Savet**