

Italijanski vencici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 gbrasna**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicesuvog kvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **2 kašikekisele pavlake**
- **1 šoljicaulja**
- **1jaje**
- **1pomorandža - sok i korica**
- **350-375 mltople vode**

I jos

- **po 3kuvana jajeta, po vencicu**
- **1jaje za premaz**
- **malosuvog grozdja**

Priprema

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, u drugoj posudi pomešati jaje, pavlaku, ulje i sok, pa dodati u brašno, a potom uz dodavanje tople vode, malo-pomalo, umesiti meko testo. Ostaviti na toplom da raste. Za to vreme skuvati jaja i oljuštiti ih.

Podeliti testo na lopdice velicine decije pesnice, za svaki vencic po 3. Razvuci lopdice rukama u vrpce i isplesti

pletenicu. Svaku saviti u vencic.

U svaki vencic staviti po 3 kuvana jajeta, premazati umucenim jajetom i po želji posuti sa malo suvog groža. Ostaviti da odmori pa peci da lepo porumeni.

Savet

Suvo grože ne bi bilo loše staviti na pola peenja,da ne bi zagorelo.