

# **Vasilica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200** gmasti
- **1** paketickvasca
- **1** kašika šecera
- **1** kašicicasoli
- **3** dlvode
- **oko 800** gbrašna
- **2** žumanceta

## **Priprema**

Ugrejati vodu da bude mlaka, dodati joj kvasac, šecer i so i ostaviti da kvasac nadoe.

Deo brašna, žumanca i mast rukom izmešati, tako da se dobiju sitne grudvice. Brašno dodavati po potrebi. Smesa je dobra kada deo nje stisnete u ruci, pustite i on se ne raspadne. Tada brašna više ne treba dodavati.

Dodati smesi dignuti kvasac i izmesiti.

Kada je gotovo iseci na jednake komade po želji i napraviti lopticu od svakog dela.

Ostaviti pola sata da odstoji.

Svaku lopticu razviti na željenu debljinu (0,5-1 cm).

Izbockati slamcicom vasilicu i staviti da se pece na 200 C, oko 15 minuta.

Kada je gotovo posuti prah šecerom.

### **Savet**