Vekna sa lukom i barenim jajima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**jogurta
- **1** jaje
- **1 paketic**kvasca
- **600- 700 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **po želji** soli
- **400 ml**vode

I još:

- **4** jajeta
- **1 vezica**mladog luka

Priprema

U toplu vodu staviti kvasac sa malo šercera i brašna i pomesati, pa pustiti da nadoe. U posudu gde ce testo da naraste staviti brašno, jogurt, jaje, so, pa dodati nadošli kvasac. Zamesiti testo i pustiti da naraste. Kada je narašlo još jednom premesiti i izmešati sa rendanim barenim jajima i lukom seckanim zajedno sa percima. Kada testo opet poraste, premiseti ga i oblikovati po želji i staviti u kalup. Ostavite da naraste testo u kalupu i premažite ga hladnom vodom pre nego što ga stavite da se pece u rernu na 200 C. Peci oko 35-40 minuta.

Savet

Da bi testo brže naraslo možete ugrejati rernu da bude topla i staviti posudu sa testom. Hlab je mekan i jako ukusan!!!