

upavi zacinski hlepcici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2 kašice**instant kvasca
- **1 vrhom puna kašica**soli
- **1 ravna kašika**šecera
- **4 kašike**otopljenog maslaca
- **oko 200 ml**mleka

I još:

- **150-175 g**maslaca
- **1/2 kašice**suve miroje
- **1 kašica**suvog bosiljka
- **1 kašica**majcine dušice

Priprema

Prosejati brašno. Kašikom umešati suve sastojke, a zatim dodati otopljen i prohlaen maslac, pa dodajuci postupno toplo mleko, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na topлом da udupla zapreminu. Otopiti na tihoj vatri maslac, pa umešati u njega aromaticne biljke.

Testo istresti na radnu površinu, pa bukvalno kidati komadice, da budu nepravilnog oblika. Nemojte ih valjati u kuglice.

Ubacivati komadice testa u aromatizovan maslac da se lepo obaviju maslacem i travkama, pa ih stavljati u podmazan kalup za mafine. Stavljati po cetiri komadica testa u jedan otvor u kalupu. Ostaviti da odmaraju. Peci zacinske hlepcice u ugrejanoj rerni dok ne dobiju finu zlatastu boju.

Savet

Hlepii imaju predivan ukus, a predivni mirisi se šire kuhinjom...