

Mladencici (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mlake vode
- 5 kašika šecera
- 40 g kvasca
- 2 kašice brašna
- 900 g brašna
- 1/2 kašice soli
- 1 kora limuna - narendana
- 50 ml ulja
- 1 kašica sirceta
- 1 šoljica meda

Priprema

Mlaku vodu pomešati sa 1 kašikom šecera, kvascem i 2 kašice brašna i sačekati da uskisne.

U 900 g brašna dodati 4 kašike šecera, 1/2 kašice soli, narendanu koru limuna, 50 ml ulja i kašicu sirceta.

U mleko i kvasac dodavati brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste 1 h. Razvuci koru debljine prsta, seci cašom, reati u pleh na pek papir i zapeci na 180 stepeni (5 minuta), pa temperaturu smanjiti na 150 stepeni i peci 20 minuta.

Tople mladencice premazati medom i posuti mlevenim orasima.

Savet