

Pekarske vekne



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 ml mleka**
- **200 ml vode**
- **1 šoljica ulja**
- **1 kockakvasca**
- **4 kašikesirca**
- **6 kašicica šecera**
- **2 kašice cicesoli**
- **1100 g brašna**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **2 kašike jogurta**
- **malosusama (za posipanje)**
- **malolana (za posipanje)**

Priprema

Potrebno je zamesiti testo od svih sastojaka. Zamesiti glatko testo. Odmah podelite na 36 loptica. Svaku lopticu razvuci oklagijom u elipsu.

Svaku elipsu premazati cetskicom sa malo ulja i smotati u veknu.

Odmah reati u pleh. Svaku veknu premazati sa umucenim žumancetom i jogurtom, pa posuti susamom ili lanom.

Ostavite ih 2 sata da narastaju.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u ukusu.

Vrlo su ukusne i ekonomicne.

Savet