

Pekarske vekne



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **1 šoljica** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **4 kašike** sirca
- **6 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **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 cetkicom sa malo ulja i smotati u veknu.

Odmah režiati 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 ekonomične.

Savet