

# Vasilice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **3,5 d**lmleka
- **700 g**brašna
- **1**svež kvasac
- **1 kašicica** soli
- **1**jaje
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**margarina ili maslaca
- med za premazivanje

## Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje toplog mleka, dodati šećer i brašno. Ostaviti da ispuni šolju.

Pomešati brašno, jaje, spremljen kvasac i mlakim mlekom umesiti meko testo. Ostaviti da nadoe.

Razviti četvrtastu koru i posuti rendanim margarinom pa presaviti kao za lisnato. Preklopi jednu stranu do sredine, pa drugu preko te preklopljene i presaviti da se dobije kocka.

Ponoviti postupak 2 puta sa odmaranjem testa od 15 minuta. Onda razvuci na željenu debljinu i iseci kvadrate. Kad nadou, peci na 200 stepeni oko 25 minuta. Vruće premazati medom.

## Savet

Mogu se još posuti cimetom ili kokosom. Mi volimo samo med na vrue vasilice :)