

Moji mladencici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 ml** vode
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/4 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kocke** kvasca
- **oko 100 ml** ulja
- **po potrebi** brašno

Priprema

Mlaku vodu sipati u ciniju, dodati kvasac i šećer i ostaviti da nadoe.

Kada je kvasac nadošao dodati so, sodu bikarbonu i malo ulja, brašno po potrebi. Umesiti testo da ne bude ni previše tvrdo ni previše meko, tek toliko da se ne lepi za ruke.

Posuti ciniju brašnom, od testa napraviti loptu i staviti u ciniju posuti malo brašnom. Ostaviti testo da miruje cca 15-20 minuta.

Kada odmori izvaditi testo na radnu površinu premesiti i razvuci na 7-8mm debljine. ašom vaditi kružice i reati u podmazan pleh. Nasarati po želji.

Ostaviti ih da nadou nekih 10 minuta premazati uljem i staviti u rernu. Peci ih 15-20 minuta na 250 stepeni.

Kada su gotovi još vruće ih premazati vodom pokriti krpom i ostaviti par minuta da omeknu.

Po želji ih premazati medom i posuti mlevenim orasima.

Savet

Ja ih šaram cevicama i modlicama važno je samo izbušiti ih na par mesta da ne bi pukli prilikom peenja.