

Slani hlepcici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** brašna
- **1 kockica** sirovog kvasca
- **3 dl** mlake vode
- **3 kašičice** šecera
- **3 kašičice** soli
- **1** jaje
- **maloulja**

Za preliv:

- **malovode**
- **1 kašika** brašna
- **malosoli**

Priprema

Kvasac razmutiti sa malo šecera u mlakoj vodi i ostaviti da nadoe. U nadošli kvasac dodajte prosejano brašno, so, jaje i umesite testo rukom. Ostavite testo na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite u četiri dela. Oblikujte hlebcice. Prebacite u nauljen pleh i premažite uljem. Izbockajte ih viljuškom. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Pre nego što ih izvadite iz rerne Pomešajte brašno, vodu i so i pospite preko hlepcica. Vratite na minut u rerni da se još malo zapeku. Pecene hlebcice pokrijte krpom da malo omekšaju.

Savet