

Aromaticne vekne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **2,5 dlm** leka
- **50 g** gotopljenog margarina ili putera
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli

Za fil:

- **100 g** gotopljenog margarina ili putera
- **8 cena** belog luka
- **1/2 veze** lista peršuna
- **1 kašicica** soli

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** krupna morska so

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac i šecer i ostaviti 5 minuta da nadoe. Otopiti margarin. U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, otopljen margarin pa brašnom u koje smo dodali so, zamesiti glatko testo.

Ostaviti ga pola sata da se odmori i naraste.

Dok se testo odmara pripremiti fil. Sitno iseci beli luk i peršun, pa ih dodati u prethodno otopljen margarin, posoliti.

Nadošlo testo premesiti i podeliti na tri dela. Formirati jufke.

Svaku jufku rastanjiti, što tanje u formi pravougaonika i premazati sa kašikom fila, a zatim urolati.

Veknice staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Zaseci na par mesta i u svaki usek staviti po kašičicu fila. Premazati ih umućenim jajetom i posuti krupnom morskom solju.

Staviti ih u rernu pa onda uključiti pleh na 180 C. Peci dok ne poprimi zlatno žutu boju oko 20 minuta.

Prohlaene iseci na parcad i poslužiti.

Savet

Preukusne, meke kao duša. Prijatno :)