

Zakoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **30 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 dl** mlake vode

Priprema

U 1 dl mlake vode rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Za to vreme, u odgovarajućoj posudi, pomešati polovinu brašna, so, 1 dl mlake vode, dodati nadošli kvasac te postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti glatko testo. Pokriti čistom krpom i ostaviti da se udvostruci.

Testo podeliti na tri jufke, premesiti i rastanjiti (na veličinu tanjira). Po želji formirati ***zakone***. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom i peći na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecene ***zakone*** izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se ohlade.

Savet

U našem kraju običaj je da se za Badnje vee mese ***zakoni***. To su mali hlebii koji se peku na Badnje vee i od njih se isee onoliko paria koliko je ukuana i stave se u ašu sa vinom pa ukuani, im ustanu, na Boži, pojedu po jedno pare. Zakoni se mese za zdravlje ukuana, u selu za napredak domaih životinja. Za zdravlje ***zakon*** se pravi tako što se rastanjena jufka zasee unakrsno na po 3 mesta pa se posoli. Za kuu-valjaju se kuglice od testa i

prvo se stavi kugluca koja simbolizuje komin i nakon toga onoliko kuglica koliko je ukuana. Svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog, najboljeg, portala Recepti.com želim Srean Boži.