Hrskavi mladencici sa maslinovim uljem

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**mekog brašna
- **300 ml**mlake vode
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **3 kašike**maslinovog ulja

Za premazivanje:

- **po potrebi**meda
- maslinovog ulja

Priprema

U 300 ml mlake vode, dodati 2 kašicice šecera, izmrvljen kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U posudu sipati brašno, 3 kašike maslinovog ulja, 1 kašicicu soli, kvasac, pa zamesiti glatko testo.

Posudu sa testom prekriti krpom i ostaviti da nadoe, na toplom mestu, 30 minuta.

Nadošlo testo oklagijom razvuci na 1 cm. debljine, pa cašom vaditi krugove. Reati u podmazan pleh ili obložen papirom za pecenje. Ponovo prekriti krpom i ostaviti još 30 minuta, da nadoe.

Nadošle mladencice premazati maslinovim uljem pa procvetalom grancicom ih izbockati.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecene mladencice, dok su još vruci, premazati medom.

Savet

Hrskavi i slatki mladenii. Po verovanju i tradiciji 40 komada, za hrabrih 40 Hristovih vojnika koji su dali živote za veru u njega.