

Medene veknice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašika** meda
- **1,5 kašice** soli
- **350 ml** vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **30 ml** ulja
- **1 kašica** šećera

Za premazivanje veknica:

- **1 kašika** ulja
- **1 kašika** vrele vode
- **1 prstohvat** soli

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati med, so, ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti ga, da uskisne.

Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti na cetiri dela. Od svakog dela napraviti valjak i staviti u pleh (vel. 30x40cm), preko pek papira. Napravljene veknice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Kada su veknice narasle staviti ih da se pecu (ne premazivati ih nicim), u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Kada veknice porumene izvaditi ih iz rerne i, odmah, premazati mešavinom ulja, vode i soli. Prekriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet