

Hlepcici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **po ukusu** kima
- lanenog semena
- susamam
- persunovog lista
- origana
- belog luka u granulama
- **3-4** viršle

Za premaz:

- **1** jaje
- **malocurikota**

Priprema

Prosejati brašno i dodati sve suve sastojke. Kvasac razmutiti, pa ostaviti da narasta.

U brašno dodati viršle iseckane na kockice, pavlaku, ulje, pa uz dodavanje mlake vode umešiti mekse testo.

Ostaviti da se udvostruci, pa oklagijom razvaljati koru debljine prsta. Rezati oblike po želji. Režati hlepcice u pleh, premazati umućenim jajetom i posuti semenjem po želji, ja volim curikot.

Ostaviti da narastaju, taman dok se ne ugrije pecnica. Peci dok ne porumene. Služiti uz sir i jogurt i sezonsko povrće, ili, kako ko voli-ja ovako...

Savet