Veknice sa suvim zacinskim biljem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **5 kašike**pavlake
- **oko 600 g**brašna
- **1 ravna kašika**soli
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**šecera

Ostalo:

- **1/2 pakovanja**margarina
- **1 kašicica** osušenog vlašca
- **1 kašicica**peršuna
- **1/2 kašicice** lista i korena celera

Priprema

Pomešajte mleko, vodu, kašicicu šecera i dodajte kvasac u ovu mešavinu pa sjedinite. Pavlaku i jaje umutite i dodajte prethodnoj masi. U brašno umešajte so i zamesite testo. Pokrijte testo folijom i ostavite petnaestak minuta na toplom da nadoe

Otopite margarin i dodajte suvo zacinsko bilje. Nadošlo testo secite kuhinjskim makazama u komade željene

velicine, utopite ih u masu od margarina i bilja.

Reajte utopljene komadice u vec pripremljene podmazane modle za vekne.

Rasporedite testo u dva kalupa, prekrijte ih folijom i sacekajte da udvostruce masu. Zagrejte rernu na 250 stepeni. Stavite oba kalupa u zagrejanu rernu. Pecite dvadesetak minuta na 220 stepeni. Svaka domacica poznaje svoju rernu i vodi racuna da joj se hleb dobro ispece. Pecene veknice prekrijte kuhinjskom salvetom i sacekajte nekoliko minuta da se prohlade. Rukom odvajajte komade, odvajaju se onako kako ste ih redjali.

Savet

Pokajaete se ako ne probate. Mogu se jesti bez hleba. Malo šale nikad ne škodi!