Slatki vencici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **2 kašike**šecera
- **1 šoljica**otopljenog margarina
- **2 kašike**kiselog mleka
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **1 kašicica**rendane kore pomorandže
- **1** burbon vanilin šecer
- **po potrebi**tople vode
- **1**jaje

Fil:

- **nekoliko kaika**džema po izboru

Priprema

Prosejati brašno i izmešati ga lopaticom sa solju, šecerima, margarinom, narandžinom koricom i suvim kvascem. Jaje umutiti viljuškom, dodati mu kiselo mleko, pa sipati u brašno. Malo po malo dodajuci tople vode, umesiti gipko testo i ostaviti da udupla zapreminu.

Podeliti testo na loptice željene velicine, moje su bile velicine decije pesnice, pa razvuci koricu. Svaku zaseci sekacem za pizzu na trakice, u donjem delu, a u gornjem staviti džem. Preklopiti testo preko džema, pa zaviti u

rolatic.

Rolatic zaviti u krug i formirati vencic, spajajuci krajeve. Ostaviti na toplom da odmaraju. Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i peci do fine zlatne boje. Gotove vencice posuti šecerom u prahu i poslužiti uz kafu ili caj...

Savet