

Mladencici (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** kvasca
- **1** limun - nastrugana kora
- **1/2** l kisele vode
- **2** dlulja
- **po potrebi** brašna
- **nekoliko kašika** meda

Priprema

Kvasac podmesiti sa malo mlake vode. U sud staviti kiselu vodu, šećer, ulje, koru od limuna i dodati nadošo kvasac, to umesati rukom i postepeno dodavati brašno. Zamesiti mekše testo kao za krofne. Ostaviti da udvostruci masu. Kada testo stigne razviti koru debljine prsta i čašom vaditi. Ostaviti u podmazanom plehu da odstoji 15 ak minuta i peci u zagrejanoj rerni. Pecene premazati medom.

Savet

Bliže se mladenci pa evo jednog zaista lepog recepta.