

Italijanski vencici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brasna
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 šoljica** ulja
- **1** jaje
- **1** pomorandža - sok i korica
- **350-375 ml** tople vode

I jos

- **po 3** kuvana jajeta, po vencicu
- **1** jaje za premaz
- **malosuvog** grozdja

Priprema

Prosejati brašno, dodati suve sastojke, u drugoj posudi pomešati jaje, pavlaku, ulje i sok, pa dodati u brašno, a potom uz dodavanje tople vode, malo-pomalo, umesiti meko testo. Ostaviti na toplom da raste. Za to vreme skuvati jaja i oljuštiti ih.

Podeliti testo na loptice velicine decije pesnice, za svaki vencic po 3. Razvuci loptice rukama u vrpce i isplesti

pletenicu. Svaku saviti u vencic.

U svaki vencic staviti po 3 kuvana jajeta, premazati umucenim jajetom i po želji posuti sa malo suvog grož?a. Ostaviti da odmori pa peci da lepo porumeni.

Savet

Suvo grož?e ne bi bilo loše staviti na pola pe?enja, da ne bi zagorelo.