

Medene pticice



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** brašna
- **120 g** margarina
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dl** vode
- **nekoliko zrna** suvog groža
- **malomeda** za premazivanje

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac i kašičicu šećera. Ostaviti da nadoe. Za to vreme u brašno dodati so, jaja, mleko i 120 grama omekšalog margarina. na kraju dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti da se udvostruci. Nadošlo testo premesiti i praviti loptice.

Od svake loptice napraviti valjke i vezati svaki valjak u cvor.

vor je telo ptice. Od jednog kraja oblikovati glavu i kljun, a drugi kraj malo pritisnuti i zaseci nožem da oblikuje rep.

Suvo grože iseci na pola ili četvrtine, pa ih staviti kao oci pticicama. Pticice poreati u nauljen pleh i šeci u

zagrejanoj rerni na 200 stepeni dok ne porumene. Vruce pticice premazati medom.

Savet