

Medene pticice



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g**brašna
- **120 g**margarina
- **2** jajeta
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka
- **1/2 kockice**kvaska
- **1 kašicica**šecera
- **1 dl**vode
- **nekoliko zrnasuvog groža**
- **malomeda** za premazivanje

Priprema

U mlakoj vodi rastvoriti kvasac i kašicicu šecera. 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. Prekritit 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 pticice. Od jednog kraja oblikovati glavu i kljun, a drugi kraj malo pritisnuti i zaseći nožem da oblikuje rep.

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

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

Savet