

## ***?**upavi zacinski hlepcici*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** brašna
- **2 kašičice** instant kvasca
- **1 vrhom puna kašičica** soli
- **1 ravna kašika** šecera
- **4 kašike** otopljenog maslaca
- **oko 200 ml** mleka

#### **I još:**

- **150-175 g** maslaca
- **1/2 kašičice** suve mirošije
- **1 kašičica** suvog bosiljka
- **1 kašičica** majcine dušice

### **Priprema**

Prosejati brašno. Kašikom umešati suve sastojke, a zatim dodati otopljen i prohlavljen maslac, pa dodajući postupno toplo mleko, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da udupla zapreminu. Otopiti na tihoj vatri maslac, pa umešati u njega aromaticne biljke.

Testo istresti na radnu površinu, pa bukvalno kidati komadice, da budu nepravilnog oblika. Nemojte ih valjati u kuglice.

Ubacivati komadice testa u aromatizovan maslac da se lepo obaviju maslacem i travkama, pa ih stavljati u podmazan kalup za mafine. Stavljati po cetiri komadica testa u jedan otvor u kalupu. Ostaviti da odmaraju. Peci zacinske hlepcice u ugrejanoj rerni dok ne dobiju finu zlatastu boju.

## **Savet**

Hlepci imaju predivan ukus, a predivni mirisi se šire kuhinjom...