Mladencici (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 l**mlake vode
- **5 kašika**šecera
- **40 g**kvasca
- **2 kašicice**brašna
- **900 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **1** kora limuna - narendana
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**sirceta
- **1 šoljica**meda

Priprema

Mlaku vodu pomešati sa 1 kašikom šecera, kvascem i 2 kašicice brašna i sacekati da uskisne.

U 900 g brašna dodati 4 kašike šecera, 1/2 kašicice soli, narendanu koru limuna, 50 ml ulja i kašicicu sirceta.

U mleko i kvasac dodavati brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti da naraste 1 h. Razvuci koru debljine prsta, seci cašom, reati u pleh na pek papir i zapeci na 180 stepeni (5 minuta), pa temperaturu smanjiti na 150 stepeni i peci 20 minuta.

Tople mladencice premazati medom i posuti mlevenim orasima.

Savet