

## Mladencici (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **600 g** brasna
- **250 ml** gazirane mineralne vode
- **50 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **1** limun

## Priprema

U 50 ml mlake vode rastvoriti kvasac, šećer i 1 kašiku brašna i ostaviti da naraste. Ostatak brašna usuti u dublju posudu pa dodati 4 kašike ulja, rendanu koru od limuna, gaziranu mineralnu vodu, nadošli kvasac, posoliti te umesiti glatko testo. Testo ostaviti da se udvostruci.

Nakon toga testo premesiti i rastanjiti te okruglom modlom (ili cašom) vaditi krugove.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom, premazati ih uljem (1 kašika ulja) i ostaviti da odstoji pola sata. Pre pečenja mladencice izbockati cackalicom te ih peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 5 minuta, a potom još 10 minuta na 180 stepeni. Izvaditi mladencice i tako vruće premazati vodom kako bi bili mekši.

## Savet

U porodicama koje su se u prošloj godini venali proslavljaju se Mladenci 22-og marta. Na ovaj praznik brani par otvara vrata svog doma, prima goste i dobija poklone. Rano ujutru domaica mesi mladenie. Mladenii simbolizuju ljubav, sreću i sladak život u dobru i u zlu. Prave se od posnog testa jer se Mladenci praznuju u vreme uskršnjeg posta.