

## *Mirisna peciva*



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** meda
- **1** jaje
- **1** belance
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 kašičica** rendane limunove korice
- **1 kašičica** cimeta
- **1** žumance (za premaz)
- **300 ml** mleka
- **4 kašike** ulja

## **Priprema**

Prosejati brašno, staviti so, med, kvasac pa dodati mokre sastojke, pa toplim mlekom umesiti meko testo. Ostaviti da se udupla. Nadošlo testo istresti na radnu površinu. Rukama kidati komadice testa i praviti oblike po želji. Ostaviti da nadoe, premazati žumancetom i peci u zagrejanoj rerni da fino porumene.

## **Savet**

Mirisni doručak..