

Posni medeni prutici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dl** vode
- **50 g** šecera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **80 ml** ulja
- **1 kašica** soli
- **500 g** brašna

Za premazivanje:

- **50 ml** vode
- **1 ravna kašica** brašna
- **semenke** maka
- **1 kašika** meda
- **50 ml** vode

Priprema

U 2,5 dl mlake vode staviti 50 gr šecera i 1 kašiku suvog kvasca. Da stane 5 minuta pa dodati 80 ml ulja, so i brašno. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadodje podeliti na 8 delova. Svaki deo razvaljati u plocu velicine 30x13 cm i urolati.

Staviti u pleh prethodno obložen papirom i ostaviti da stanu 30 minuta. Izmešati 50 ml vode i 1 ravnu kašičicu brašna, premazati prutice posuti makom i peci na 180 stepeni 25 minuta.

U posudu staviti 50 ml vode, 1 kašiku meda staviti da provri i toplim cetkom premazati pecene tople prutice.

Savet