Zakoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **30 g**kvasca
- **2 kašicice**soli
- **2 dl**mlake vode

Priprema

U 1 dl mlake vode rastvoriti kvasac, dodati 1 kašiku brašna i ostaviti da nadoe. Za to vreme, u odgovarajucoj posudi, pomešati polovinu brašna, so, 1 dl mlake vode, dodati nadošli kvasac te postepeno dodavajuci preostalo brašno umesiti glatko testo. Pokriti cistom krpom i ostaviti da se udvostruci.

Testo podeliti na tri jufke, premesiti i rastanjiti (na velicinu tanjira). Po želji formirati *zakone*. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecene *zakone* izvaditi iz rerne i ostaviti ih da se ohlade.

Savet

U našem kraju obiaj je da se za Badnje vee mese *zakoni*. To su mali hlebii koji se peku na Badnje vee i od njih se isee onoliko paria koliko je ukuana i stave se u ašu sa vinom pa ukuani, im ustanu, na Boži, pojedu po jedno pare. Zakoni se mese za zdravlje ukuana, u selu za napredak domaih životinja. Za zdravlje *zakon* se pravi tako što se rastanjena jufka zasee unakrsno na po 3 mesta pa se posoli. Za kuu-valjaju se kuglice od testa i

prvo se stavi kugluca koja simbolizuje komin i nakon toga onoliko kuglica koliko je ukuana. Svima u redakciji, kao i svim korisnicima našeg predivnog, najboljeg, portala Recepti.com želim Srean Boži.