

Mladencici (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **malo** soli
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **500 ml** kisele vode
- **120 g** šećera
- **180 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **malo** mlake vode
- med
- mleveni orah

Priprema

Kvasac rastopiti u malo mlake vode da nadođe. U kiselu vodu dodati ulje, šećer, so i nadošli kvasac. Dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti testo, da nije ni meko ni tvrdo. Ostaviti da testo odstoji oko 20 minuta.

Razviti koru debljine 1 cm i odgovarajućom modlom ili čašom izvaditi 40 pogacica. Poređati ih u pleh (obložen papirom za pečenje).

Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanj na 200 C.

Ohlađene premazati medom i posuti mlevenim orasima.

Savet