

Vencici sa prepelicjim jajima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** meda
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **oko 300 ml** toplog mleka
- **2 pune kašičice** suvog kvasca
- **2 kesice** vanilin šecera

I još:

- **12** prepelicjih jaja
- **1** jaje (za premaz)
- **malos** semenki curikota

Priprema

Prepelicja jaja skuvati, ohladiti i oljuštiti. Ostaviti na stranu. Brašno prosejati, sipati so, promešati da se lepo raspoređi kroz brašno. Kvasac možete dodati direktno ili ga aktivirati tako što ga pomešamo sa toplom vodom i kašičicom šecera po želji. Jaje umutiti ovlaš viljuškom, sipati ga u brašno, kao i med i ulje. Podlivajući toplim mlekom, umesiti glatko testo. Oblikovati ga u kuglu i ostaviti na toplom da se diže.

Nadošlo testo istresti na radnu površinu i podeliti na približno iste, 12 loptica. Od svake loptice rukama

formirati valjke.

Uzimati po tri valjka i plesti pletenicu. Krenuti od sredine, pa prvo isplesti jedan deo, krajeve lepo slepiti podviti, da se ne podignu, a potom isto uraditi i sa gornjim krajem.

Malo "protresti" pletenicu, a onda je saviti u vencic. Malo razdvojiti spojeve, i u svaki ugurati po jedno prepelice jaje. U svaki vencic staviti po tri jajeta. Formirati cetiri ovakva vencica.

Položiti ih u pleh i ostaviti da još malo nadou. Ugrejati pecnicu, premazati vencice umucenim jajetom, posuti curikotom i peci da fino porumene.

Savet