

## Mlecni hlebcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** dlmleka
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašicica šecera
- **1** kesicepraška za pecivo
- **1/2** dlulja
- **1** kašikasoli
- **po potrebi**brašno tip 400 meko

#### Još:

- **2** kašikamleka
- **2** kašikesusama

### Priprema

Mleko umlaciti pa dodati šecer i kvasac promešati dobro pa dodati ulje, prašak za pecivo, so promešati i dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu. Kada testo naraste podeliti na kuglice 9-10 komada, kuglicu rastanjiti u valjak što duži pa vezati dva cvora da bi se dobio ovakav oblik. Staviti na tepsiju obloženu pek papirom. Hlebcice premazati mlekom posuti susamom ostaviti 10 minuta da odstoje. Peci na 200°C dok ne porumene.

### Savet

