

Prstici bolji nego u pekari



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **50 ml** ulja
- **1** žumance

Za premaz nepečenih prstica:

- **1** belance

Za beli preliv:

- **50 ml** vode
- **2 kašike** brašna
- **1 kašika** soli

Priprema

Polovinu brašna sipati u vecu posudu. Napraviti udubljenje pa staviti so, šećer, suvi kvasac, žumance i sa mlakim mlekom zamesiti testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na 12 malih loptica iste velicine. Loptice valjati da se dobije duži valjak pa spojiti po četiri valjka. Dugacki valjak

iseći na tri dela.

Premazati sa belancetom i peci 10 minuta na 200 stepeni. Izvaditi prstice iz rerne i po njima staviti beli slani preliv manje ili više po prsticima. Vratiti u rernu na 200 stepeni još 10 minuta.

Pripremiti beli slani preliv: Brašno i so pomešati sa vodom, pa sipati ga u poslasticarsku kesu. Bice vam lako šarati sa tim po prsticima.

Savet

Kada mi kažu, ne štedi na slanom prelivu. Onda to izgleda kao da su se prstii upleli u mrežu. Spolja hrskavi fino rumeni, a unutra meki, a beli slani preliv im baš daje taj ukus zbog kod su esto u mojoj kuhinji.