Mašnice

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**mlakog mleka
- **100 ml**mlake vode
- **1 kašicica**šecera
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **2 kašike**kisele pavlake
- **550 g**brašna

Za premaz:

- **malo**jogurta
- **malo**ukrasa-konfeta
- **malo**margarina ili ulja

Za posipanje:

- **malo**šecera u prahu

Priprema

Mlako mleko i vodu sipati u zdelu, dodati šecer i kavasac, sve promešati. Ostaviti da se kvasac aktivira. Prosejati brašno, dodati so, ulje, kiselu pavlaku, umesiti fino glatko testo, ako je potrebno dodati još malo brašna, testo ne sme da se lepi za ruke. Prekriti testo i ostaviti da se udupla na toplom mestu. Testo premesiti i podeliti na loptice, svaka moja loptica je bila teška 50 gr. prekriti ih krpom i ostaviti još dvadesetak minuta. Pošto sam se ja zanela :) izradom mašnica, nisam slikala postupak, danas sam zamesila malo testa i uslikala kako se rade, da vam bude jasno.

Uzeti jednu lopticu, ako vam ne ide baš da napravite lep krug, razvaljajte tanko testo, stavite zdelu.

Isecite nožem.

Testo premažite sa malo ulja ili margarina, preklopite na pola.

Isecite nožem.

Desnu stranu prerbacite do sredine.

Levu stranu prebacite do sredine, i pritisnite malo sredinu.

Umotajte mašnicu.

Gotove mašnice slažite sa razmakom na tepsiju na kojoj je papir za pecenje, premažite sa jogurtom, lagano, pospite sa konfetama. Peci na 180 stepeni dok ne porumene. Gotove mašnice posuti sa šecerom u prahu.

Savet