

# Medeni zalogaji

## Sastojci

### Testo:

- 250 g integralnog pšenicnog brašna
- 10 g svežeg kvasca
- 150 ml sojinog mleka
- 4 kašike ulja (od koštica groždja kao zdravija varijanta)
- 1 šaka suvih šljiva
- 1 šaka suvog groždja
- 4 kašicice žutog šećera

### Posipanje:

- 50 g oraha
- 1 kašika žutog šećera
- 1 kašika meda
- 1 kašika vode

## Priprema

Kvasac staviti u mlako sojino mleko, dodati kašicicu šećera i kašiku brašna. Sacekati da nadodje. Za to vreme u brašno staviti suvo groždje, seckane suve šljive i šećer. Uliti nadošao kvasac i ulje. Umesiti testo. Ostaviti na toplom oko 15 minuta.

Za to vreme napraviti posip. Sitno iseckati orahe. Pomešati šećer, med i vodu i ostaviti da provri. Mešati povremeno i kad pocne da se zgušnjava, dodati seckane orahe. Mešati oko 3-4 minuta. Masu rasporediti po nauljenom tanjiru. Ostaviti da se ohladi.

Od testa praviti jufkice, oblikovati dlanovima i redjati na pleh, obložen papirom za pecenje. Na sredini praviti udubljenja. Ostaviti oko 15 minuta na toplom. Kada testo nadodje premazati ga vodom.

U udubljenje stavljati posip od oraha i svaku jufkicu posuti kašicom šećera. Peci na 180 C oko 20 minuta. Prijatno!