

Obredni hlepcici za Badnje Vece



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** kvasca
- **500 ml** tople vode
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šecera
- **100 ml** ulja
- **oko 1 kg** brašna

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac i šecer. Dodati ulje i so. Izmešati.

Dodati brašno i podmesiti mekano testo. Ostaviti da naraste.

Od nadošlog testa kidati komade i praviti oblike. Prave se deca, kuca sa ukucanima, bašta, bure, kukuruz, vinograd i domace životinje.

Redjati u pleh i peci na 250 C oko 30 minuta. Gotove hlepčice izvaditi iz pecnice malo poprskati vodom i prekriti čistom krpom. Služiti uz veceru za Badnje Vece.

Savet

Po starim obiajima u selu Vražogrnac (kod Zajeara) mese se obredni hlepčici za Badnje Vee. Obiaj je mama

nasledila od ove bake. Hlepii simbolizuju napredak, zdravlje, rodnu godinu.