

Beli vencici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikameda**
- **1 dl**maslinovog ulja
- **300-325 ml**vode

Priprema

Kvasac podici sa kašicicom šecera. Brašno prosejati, te mu dodati so, med i maslinovo ulje. Sipati nadošli kvasac, pa topлом vodom umesiti mekše testo, ostaviti da raste, potom ga podeliti na 5 lopti. Svaku podeliti na 3 manje pa od njih rukama formirati vrpce. Svaku uvrnuti kao konopac, spojiti na vrhu i uplesti u pletenicu. Prilikom pletenja, uvrtnuti svaku vrpcu ako se odmotava. Napraviti pletenicu i spojiti u vencic. Tako uraditi sa preostalim testom. Staviti ih na pleh obložen pek papirom i ostaviti da odmore. Ugrejati pecnicu, vencice posuti brašnom i peci da fino pozlate.

Savet