

Veknice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Testo:

- **750** gbrašna
- **150** gmargarina
- **3** kašikešecera u prahu
- **2** kašicicesoli
- **500** mlmleka
- **1** kockicakvasca

Premaz I:

- **1**jaje

Premaz II:

- **40** gistogramljene margarina

Priprema

Mleko, šefer i margarin prokuvati /istopiti. Ostaviti da se prohladi. U mlako izdrobiti kvasac. U prosejano brašno dodati 2 kašicice soli. Mlakom smesom mleka, šecera i margarina zamesiti. Umešeno testo odmah podeliti na 20 loptica. Loptice razvaljati u elipsu, a potom urolati. Reati u pleh, i ostaviti da kisne 1h. Premazati jajetom sa malo soli. Peci na 250°C, 8 minuta. Dok se pece istopiti 40g margarina. Vruće premazati rastopljenim margarinom. Prijatno!

Savet