

## Posni mladenci



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 ml** kisele vode
- **1 kocka** kvasca
- **200 g** šecera
- **200 ml** ulja
- **1/2** limuna - korica
- **oko 800 g** brašna
- **300 g** meda

## Priprema

Testo se podmesi uvece, a razmesi se ujutru. U ciniji za mešenje sipati kiselu vodu, šecer, kvasac i ulje. Mešati kašikom da se rastopi kvasac i šecer. Dodati rendanu koricu limuna.

Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. iniju obložiti kesom i staviti u frižider. Sutradan razvuci testo debljine 2-3 cm i seci željene oblike.

Poreati u pleh na pek papiru. Peci na 200 C oko 30 minuta.

Pecene mladence pokriti cistom krpom i ostaviti da se prohlade.

Služiti mladencice premazane medom! Prijatno!

**Savet**