

Mrsni mladenci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **60 ml** ulja
- **oko 400 g** brašna
- med

Priprema

Rastopiti kvasac i 3 kašike šećera u toplom mleku. Ostaviti da naraste. Uciniji za mešenje sipati nadošli kvasac. Sipati ulje, brašno, dodati so, umesiti mekano testo.

Testo prekriti krpom i ostaviti da naraste oko 1 h. Naraslo testo premesiti i razviti oklagijom debljine 2-3 cm. Modlom vaditi željene oblike.

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

Pecene mladence prekriti čistom krpom. Služiti tople mladence premazane medom!

Savet