

## **Mrsni mladenci**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastoјci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

Rastopiti kvasac i 3 kašike šecera u topлом 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.

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

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

### **Savet**