

Male veknice sa kurkumom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **1 kašicica**kurkume
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2,5 dl**mlake vode
- **2 kašike** ulja

Priprema

U toplu vodu razmutiti kvasac, šecer i kašiku brašna, pa ostaviti da malo zapeni. Kada je kvasac gotov dodati uje i pola kolicine brašna, pa dodati kurkumu, so i ostatak brašna pa fino umesiti mekano testo da se ne lepi za ruke. Ako treba brašna još dodati. Pokriti ga cistom krpom i nek odmori da se udvostruci oko 1 h bice dovoljno. Potom premesiti testo, oblikovati u dve veknice i staviti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da otstoje 20 minuta. Pre pecenja malo pobrašniti i zaseći na par mesta. Peci u zagrejanoj rerni oko 30 minuta na 200 stepeni. Ako volite mekanu koricu pecene veknice umotati u vecu krpu i stavite ih u kesu. Prijatno!!!

Savet