

Mlecni hlepcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** otopljenog maslaca
- **1** jaje
- **1 kocka** kvasca
- **300 ml** mleka

I još

- **1** jaje za premaz

Priprema

Kvasac podici. Brašno prosejati, pomešati sa šećerom i solju. Maslac otopiti, pa prohladiti. Mleko zagrejati, jaje ovlaš umutiti viljuškom. Ubrašno sipati jaje, maslac, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da s podigne. Stasalo testo podeliti na loptice, napraviti vrpce, vezati u cvor, podviti krajeve i ostaviti oko sat vremena da nadolazi. Pecnicu ugrejati, hlepcice premazati umucenim jajetom i peci ih dok lepo ne porumene.

Savet