

Cvetici za vegeterijance



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-450 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **100 ml** belog vina
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **po potrebi** ajvara

Priprema

Prosejati oko 400 grama brašna u neku dublju ciniju, dodati prašak za pecivo i sve dobro promešati. Dodati zatim ulje i vino i još malo brašna ukoliko je potrebno. Posoliti po ukusu. Treba da se dobije srednje tvrdo testo koje se ne lepi za ruke.

Odmah ga oklagijom razviti u jednu koru debljine oko pet milimetra. Modlicom vaditi oblike i režati ih u pleh obložen pek- papirom.

Između njih ostaviti razmak jer ce tokom pecenja narasti. Peci ih u rerni zagrejanjoj na 190 stepeni oko 15-ak minuta.

Prohladiti, pa spajati ajvarom i služiti.

Savet