

Uskršnji slani kolacici



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** sveži kvasac
- **1** dl vode
- **1** dl mleka
- **400g** brašna
- **malo** šecera
- **3** kašičice soli
- **oko 1 kg** brašna
- **1** žumance

Priprema

Potopiti kvasac u malko mleko i vodu, dodati malo šecera.

Pomešati mast, kvasac, so i brašno. Zamesiti glatko testo rukom.

Ne cekati da naraste vec odmah rastanjiti oklagim na debljinu od 1cm i vaditi modlama.

Premazati žumancetom i peci na 220C dok ne porumeni.

Savet

Može da se pospe i susamom od gore. Služiti toplo. Dobro ide uz jogurt. Prijatno.