

Hlebcici (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5. cašebrašna**
- **1/2 cašetoplog mleka**
- **1/2 cašetople vode**
- **1 kašicicasuvog kvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **oko 100 gputera/margarina**
- **za premesivanje malobrašna**

Priprema

Pomesati vodu i mleko pa umesati šećer i kvasac. U ciniju sipati brašno i so, promešati pa dodati mleko i kvasac. Zamesiti malo lepljivo testo. Na malo brašna razvuci rukama testo kao za lepinju. Na sredinu staviti 50g putera isecenog ma 3 šnite. Preklopiti testo preko putera i blago ga zamesiti u loptu koju stavimo u ciniju, poklopimo i ostavimo da stoji sat vremena.

Onda testo izruciti na radnu površinu sa malo brašna pa rukama opet razvuci u krug. Iseci na 8 delova.

Svaki trougao malo razvuci ruka, spojiti krajeve i dlanovima napraviti loptice koje spustamo u pleh obložen peki papirom. Pokrijemo ih krpom i ostavimo 15-20 minuta tan da se rerna ugrije do 200°C.

Onda svaku lopticu na sredini zasecemo ostr nožem i u taj prorez stavimo štapić putera. Kroz cediljku poprašimo ih sa malo brašna.

Hlebcice stavimo u zagrejanu rernu i peci ih 30-35 minuta da porumene.

Pecene ostaviti da se prohlade pa služiti.

Hlebcici se mogu služiti uz rucak ili veceru.

Ja sam ih jela i same za veceru uz jogurt. Toliko su ukusni da s ih pravila 3 puta u zadnjih desetak dana.

Savet

Recept za ove mlene hlebie videla sam na YT i veoma su nam se dopali. Toliko su ukusni da se jedu u slast. Toplo ih preporuujem.