

Vencici (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 2 dl vode
- malo soli
- malo šecera
- 1 kašika ulja
- 1 jaje
- nekoliko kapi neke rakije (vinjaka ili sl.)
- oko 1 kg brašna
- ulje za prženje
- 1 kockica kvasca

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka, dodati malo šecera i sacekati da kvasac nadoe.

U dublji sud usuti najpre oko 800 g brašna, pa umuceni kvasac, zatim mlaku vodu i mleko, soli, jaje, ulje, rakiju. Testo dobro umesiti i ako je potrebno, dodati još brašna (ne sme da se lepi za ruke).

Ostaviti oko 20 minuta, da testo naraste. Zatim naraslo testo istresti na pobrašnjenu površinu, pa još jednom premesiti.

Razvuci testo oklagijom što tanje. Modlom ili čašom za vodu vaditi pogacice, a od njih malom rakijskom čašom vadite po sredini krugove, tako da dobijete vencic.

Ostatke testa premesiti i postupak ponavljati sve dok ima testa.

Vencice pustiti da nadou, još jedno 15 minuta, a zatim ih pržiti u vreloom ulju.