# *Domaci hlebcici*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1 supena kašika**soli
- **1 pakovanje**svežeg kvasca (40 g)

## Priprema

Staviti kvasac u brašno.

Dodati u posudu so i vodu po potrebi.

Dobro izmešati kašikom da bi grudvice nestale. Ostaviti da nadoe.

Na radnu površinu staviti puno brašna, uzimati rukom komade testa i prstima razvlaciti ih da izgledaju kao hlebcici. Ostrim nožem zaseci odozgo. Staviti u podmazan pleh i peci na 200 C oko 15 minuta, nakon toga smanjiti na 140 C dok se ne ispeku.

Izuzetno ukusni, evo ih ispeceni. Prijatno.

## Savet