

## **Milbrod**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **3** jajeta
- **400 ml** mleka
- **1** kockica kvasca
- **100 g** masti (ili margarina)
- **100 g** šecera

## **Priprema**

U mleko staviti jednu kašiku šecera i staviti da se zagreje. U toplo mleko izdrobiti kvasac i ostaviti da naraste.

U brašno staviti mast (ili margarin, ali njega prethodno otopiti). Dodati šecer, 2 jaja i jedno belance i zamesiti testo.

Nadošlo testo podeliti na 12 jufkica.

Svaku jufku razvuci u obliku valjka.

Od testa u obliku valjka vezati cvor i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premazati mešavinom žumanceta i mleka, posuti šećerom u kristalu i peci, u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni, 10-ak minuta pa smanjiti na 160 stepeni. PRIJATNO!

**Savet**