

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 zatrepi. U toplo mleko izdrobiti kvasac i ostaviti da naraste.

U brašno staviti mast (ili margarin, ali njega prethodno otopiti). Dodati šefer, 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 šecerom u kristalu i peci, u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni, 10-ak minuta pa smanjiti na 160 stepeni. PRIJATNO!

Savet