

Mladencici (3)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Testo:

- **300 ml mleka**
- **25 g kvasca**
- **100 g šecera**
- **20 ml ulja**
- **3 žumanca**
- **750 g brašna**
- **1 kora limuna**

Premazivanje:

- **200 g meda**

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, sa malo šecera. Kad naraste dodati sve ostale sastojke i umesiti glatko testo. Prekruti krpom, i ostaviti da naraste duplo, na topлом mestu.

Razvite testo i modlom ili cašom vadite pogacice. Poreati u pleh ostaviti ih još 20 minuta da malo narastu.

Pecite na temperaturi od 180 stepeni, da malo potamne. Kad se ispeku, prebacite u dublji sud i još tople ih obilno premažite medom i ostavite da ga upiju.

Savet

Mladenii su najukusniji topli. Po obiaju, treba ih napraviti 40 komada, a ako vam ostane još testa možete napraviti pletenicu.