

HLEPČIĆI SA BELIM LUKOM

Sastojci:

500 g belog pšeničnog brašna
300 ml mlake vode
3-4 kašike masti
20 g svežeg kvasca
so
1 žumance
1 kašičica mleka
beli luk u granulama

Postupak:

1. Razmutiti kvasac sa 2 kašike vode, da se dobije glatka masa.
2. 300 ml vode smlačiti.
3. Brašno prosejati u dublji sud, dodati kašičicu soli. Dodati razmućen kvasac, vodu i mast. Zamesiti glatko testo i ostaviti na toplom mestu da narasta, bar 45 minuta.
4. Uključiti rernu na najjače. Testo premesiti, poceliti na 24 loptice i poređati u rasporedu 6x4 na pleh 40x30 cm.
5. Premazati hlepčiče mešavinom žumanceta i mleka, pa posuti granulama sušenog belog luka.
6. Peći 10-12 minuta na 250°C sa ventilatorom. Ako rerna nema ventilatore potrebno je malo više vremena.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2008/07/hlepcici-sa-belim-lukom-pre-nedelju.html>