

Medenjaci

Zimski slatki zalogaji, posni i ukusni!

1 U jednu posudu sipati brasno, secer, sodu bikarbonu, istucane karanfilice, cimeta, sok i koru od limuna, orahe, ulje i med, pa sve dobro umesiti. Ostaviti oko 1/2h da odstoji na toplom mestu. Nakon toga testo izruciti na dasku za mesenje, rastanjiti oklagijom (ne tanko), i modlom vaditi kolacice. Redjati ih na pleh i peci na umerenoj temperaturi.

Napomena:

Odlicni kolacici, uz koje se pije engleski caj u hladnim zimskim danima. Prijatno!

Sastojci:

brasna 200 g
kristal secera 50 g
sode bikarbone vrlo malo
karanfilica 10-ak
cimeta malo
limuna 1 kom
mlevenih oraha 50 g
meda 2 kasike
ulja 3 kasike