

## Medenjaci

Zimski slatki zalogaji, posni i ukusni!

**1** U jednu posudu sipati brasno,secer,sodu bikarbonu,istucane karanfilice,cimet,sok i koru od limuna,orahe,ulje i med,pa sve dobro umesiti.Ostaviti oko 1/2h da odstoji na topлом 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.

### 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

### Napomena:

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