

# Medenjaci

## SASTOJCI

- 25 dkg meda - kesten ili livada
  - 12 dkg običnog šećera
  - 10 dkg margarina
- 60 dkg brašna (glat nuler)
  - 2 cijela jaja
- 1 mala žlica soda bikarbonate

## PRELJEV

- 1 bjelanjak
- 2 dkg šećera u prahu
- velika žlica octa

Stavite šećer u med, zatim dodajte omekšani margarin i to sve dobro izmješajte. Dodajte jaja, dobro izmješajte i zatim dodajte 50 dkg brašna u kojem je umješana soda bikarbona. Zamijesite tijesto i pustite neka odstoji oko pola sata.

Od tijesta pravite valjčiće debljine oko 2 cm (ili po želji) i tu potrošite ostatak brašna. Od valjčića se okidaju komadići (oko 2 cm) i izrađuju kuglice koje se stavljuju u pleh posipan brašnom. Medenjaci se peku oko 10 minuta na temperaturi od 180-200 °C.

Kada se ohlade premažu se prelevom. Gotove medenjake držite dan-dva u dobro zatvorenoj posudi, pa tek onda poslužiti.

Kod izrade preljeva šećer i bjelanjak potrebno je dobro izmješati, a potom se dodaje ocat i opet dobro izmješati.