**FTIČEKOVI KOLAČIĆI**

**SASTOJCI**

**1 kg brašna**

**5 dag kvasca**

**5 dl mlijeka**

**4 žlice šećera**

**1 žličica soli**

**1 žlica otopljenog margarina**

**1 jaje**

**ZA PREMAZ:**

**1 jaje (premazati sirove)**

**PROKUHATI:**

**2 dl vode**

**5 žlica šećera**

**POSTUPAK:**

**1.Kvasac staviti u toplo mlijeko u koje si dodao šećer. Pustiti da nastanu mjehurić i pomiješati s ostalim sastojcima i zamijesiti tijesto.**

**2.Tijesto ostaviti na toplom mjestu da se digne.**

**3.Kada se tijesto diglo uzimati manje komadiće, prstima razvaljati u zmiju i oblikovati kolačiće.**

**4.Kolačiće staviti na papir za pečenje, premazati jajem i staviti u prethodno zagrijanu pećnicu.**

**5.Dok se ispeku premazati prethodno iskuhanom vodom i šećerom.**

