



## Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Raženog brašna
125 g	Kristal šećera
125 g	Meda
3	Jaja
3 žličica	♦ Soda bikarbona
2 žlica	♦ Medenjaci mješavina začina
	Mala količina mlijeka za premazivanje

# Medenjaci

🕒 40–50 Min 

## Priprema

- 1 Dodajte brašno, šećer, sodu bikarbonu i mješavinu začina Medenjaci.
- 2 Zatim dodajte jaja i med.
- 3 Prekrijte prijanjajućom folijom i ostavite da odstoji sat vremena.
- 4 Posipajte brašno po radnoj površini i razvaljajte tijesto na debljinu od oko 1 cm.
- 5 Izrežite kolačiće s đumbirom i stavite ih na lim za pečenje obložen papirom za pečenje, premažite ih mlijekom i pecite 7 – 8 minuta na 175 °C (347 °F).

**SAVJET:** Kolačići s đumbirom omekšat će ako nekoliko dana stoje u limenoj posudi koja ne propušta zrak.

