



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkta

500 g	Ržene moko
125 g	Sladkorja
125 g	Medu
3	Jajca
3 žličke	Sode bikarbonate
2 žlici	♦ Medenjaki, začimbna mešanica
	Mleko

Medenjaki

⌚ 40–50 Min 

Priprava

- 1 Zmešajte moko, sladkor, sodo bikarbono in začimbno mešanico za medenjake.
- 2 Nato dodajte jajca in med in premešajte.
- 3 Pokrijte z aluminijasto folijo in pustite počivati pol ure.
- 4 Po delovni površini potresite moko in testo razvaljajte na debelino približno 1 cm.
- 5 Izrežite medenjake in jih položite na pekač, obložen s papirjem za peko, premažite jih z mlekom in pecite približno 7-8 minut pri 175 °C.

NAMIG: Če medenjake nekaj dni pustite v nepredušno zaprti posodi, se bodo le ti zmehčali.

