

Gornjoselski kravajciki



težina: **lako**

za: **17** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **500** gbrašna
- **50** gkvasca
- **250** mlmleka
- **2 kašicice kafenešecera**
- **1 kašicica kafenasoli**
- **100** gmargarina
- **1jaje**

Priprema

Zagrejati 250 ml mleka i u zagrejanom mleku otopiti 100 g (1 cetvrtina margarina) i 2 kafene kašicice šecera. Pustiti da se mleko šecer i margarin prohlade i nakon toga dodati žumance i celu kocku kvasca. NAPOMENA: Kvasac nikako ne stavljati u vrelo mleko, vec u prohladjeno!

U 500 g brašna na sredini udubiti rupicu i sipati jednu kafenu kašicicu soli, i nako toga dodati prethodno pripremljenu tecnost od mleka, šecera, žumanca i kvasca, sve lepo zamesiti dok ne dobijemo homogenu smesu i testo ostaviti da odstoji pola sata ili dok ne dobijemo dupu kolicinu.

Vaditi po želji deo po deo testa i oblikovati kuglice po želji.

Odvojeno belance umutiti i svaku kuglicu premazati umucenim belancom.

Posuti na svaku kuglicu po malo susama (po želji nije obavezno).

Kada kravajciki budu pred kraj pecenja, obavezno jednim ubodom viljuške proveriti da li je testo u sredini peceno.

Kada su kravajciki skroz peceni, izvaditi ih iz rerne, pod mlazom vode pokvasiti cistu kuhinjsku krpu i prebaciti preko tepsije.

Uživajte u predivnom ukusu...

Savet