

Blagapita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caš**ajogurta
- **1**jaje
- **malosoli**
- **1 kašicica**prašak za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **po potrebi**brašno

Za preliv:

- **1,5** l vode
- **1**vanilin šećer
- **400 g**šecera

Priprema

U plasticni sud sipati jogurt, jaje, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Izmešati kašikom i polako dodavati brašno, te zamesiti testo rukom tako da dobijete srednje tvrdo testo. Testo podeliti na 4 dela. Svaki deo podelite na male loptice velicine oraha (4-5). Svaku lopticu pojedinačno rastanjite, premažite uljem i sastavite u jednu veliku jufku i opet premažite uljem. Treba da dobijete cetiri jufke. Pecite jufke u namazan pleh (dva puta po dve), na temperaturi od 200-250 stepeni 20 minuta.

Pecene jufke (cetiri) stavite u jednu dublju tepsiju. U vodi stavite šećer i prokuvajte. Pustite da se malo prohladi (ne mnogo 10 minuta). Preljite jufke sirupom, pospite vanilin šećerom i isecite. Kada se ohladi poslužite.

Savet