

# **Neobicni ražnjici**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg brašna**
- **2 kašicice soli**
- **1 kašika šećera**
- **1/2 kocke kvasca**
- **100 ml ulja**
- **2 kašike sirceta**

### **Premaz:**

- **1 jaje**

### **Nadev:**

- **nekoliko kolutova kobasice**

## **Priprema**

Razmutiti kvasac i ostaviti da fermentira. Prosejati brašno, dodati sve sastojke i kvasac i zamesiti sa topлом vodom gipko testo. Ostaviti na toploj udvostruci zapreminu. Otkidati komade testa i praviti željene oblike koje slažemo na štapice za ražnjice. Neke ražnjice kombinovati sa kolutovima kobasice. Premazati jajetom i posuti semenjem po želji. Ostaviti da odstoje još malo, pa peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

## **Savet**

Zanimljiva ideja za one koji imaju malu decu....