

## **Kajzerice (4)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg brašna**
- **2 jajeta**
- **1 kvassac**
- **1 prašak za pecivo**
- **2 jogurta**
- **1 dlulja**
- **2 ravne kašicice soli**
- **2 kašike šecera**

#### **Za premaz:**

- **1 jaje**
- **po želji** semenje za posipanje

### **Priprema**

Ostaviti kvasac da se podigne, pa zamesiti od brašna i ostalih sastojaka, uz dodatak tople vode, mekano testo. Ostaviti ga da odmara i udvostruci zapreminu. Vaditi loptice, svaku zarezati nožem, premazati umucenim jajetom i posuti semenjem po želji. Kajzerice ce taman odomriti dok se rerna zagreje. Peci ih dok ne dobiju lepu zlatastu boju.

### **Savet**