Kajzerice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 litra mleka
- 1/4 kg brašna
- 9 kašika ulja
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica kima
- 20 g kvasca
- 1 jaje za premazivanje
- malo kima za posipanje

Priprema

9 kašika ulja umutiti sa 3 kašike šecera, kašicicom soli i kašicicom kima. U umucenu masu dodati razmucen kvasac sa 1/2 litra mleka i brašnom. Umesiti testo da bude tvre, kao za hleb. Dobro ga rukama izmesiti, pa od njega praviti male kajzerice velicine šolje za belu kafu. Svaku kajzericu nožem malo prošarati, posuti kimom, reati u podmazanu tepsiju i peci na umerenoj temperaturi. Kajzerica se može odozgo malo posoliti, po ukusu, a prethodno je namazati razmucenim jajetom. Pre pecenja ostaviti da u tepsiji odstoje 30 minuta, pa tek onda peci. Služiti dok su tople, uz kiselo mleko.