

Kajzerice sa susamom



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 200 g domace masti
- 1 kg brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- susam
- so

Priprema

U lonac staviti da se mleko zagreje, dodati razmucenu mast i kvasac. Ostaviti da odstoji i kvasac nadoe. U brašno staviti kašiku soli i dodati nadošli kvasac i zamesiti testo, pokriti ga salvetom i ostaviti da odstoji dok se ne udvostruci. Testo staviti na dasku za mešenje testa posutu brašnom, pa ga izmesiti i podeliti na 30 loptica. Pleh namazati masnocom, svaku lopticu uvaljati u susam pa poreati u pleh i pustiti na toplom da se odmaraju 1/2 sata. Peci u zagrejanoj pecnici, na umerenoj temperaturi. Služiti tople.