

## Cvetici



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **950** g brašna
- **1** kockica kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **200** ml mleka
- **100** ml jogurta
- **200** ml ulja
- **1** kašakisele pavlake
- **2** kašice soli
- **1** kašika šećera
- **2** jajeta

### Za premazivanje :

- margarin

## Priprema

Kvasac rastvoriti u toplom mleku i sačekati da uskisne. U odgovarajućoj posudi staviti brašno, pa dodati pripremljen kvasac i sve navedene sastojke. Umesiti mekše testo (ako je potrebno dodati još malo brašna). Ostaviti testo da udvostruci svoju zapreminu.

Od nadošlog testa kidati male loptice i razvuci ih u obliku elipse.

Premazati ih, omekšalim, margarinom i iseci u trake, kao na slici.

Tako iseceno testo uvijati ukoso, ...

...pa ga spojiti u cvetic. Krajeve, sa unutrašnje strane premazati umucenim belancetom, da se ne bi odvajali.

Cvetice poreati u pleh, preko pek papira. Sacekati da malo narastu, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka, posuti susamom i makom, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni.

### **Savet**

Od ovog testa mogu da se prave i kiflice.