

## ***Peksimeti***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **oko 500 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1,5 dl** jogurta
- **1** jaje
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** paketicakvasca
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1** prstohvatšecera

### **Za pršenje:**

- ulje

## **Priprema**

U mlako mleko aktivirati kvasac i dodati kašičicu šecera. Nakon 5 minuta dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da se udupla. Razvuci testo na pobrašnjenoj podlozi i iseci na pravougaonike, kocke, ili vaditi cašom krofne, praviti valjkove... Pržiti u vreloj masnoci dok ne porumene sa obe strane.

## **Savet**

Služiti uz jogurt, pavlaku, pekmez, krem po izboru, sir, kajmak...