

Slani prstici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** cašajogurta
- **1/2** kockicekvasca
- **1** kašicicasoli
- **oko 500** gbrašna
- **200** gfeta sira
- **2** kašikekajmaka

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode i kašicicom šecera da proradi. Nakon 5 minuta dodati jogurt, so, sir isecen na kockice, kajmak i brašno.

Sve lepo umesiti i ostaviti 1 sat na topлом da naraste.

Preruciti na radnu površinu, razvuci oklagijom pa iseci na trake i prekriti krpom još pola sata da još malo poraste. Pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju.

Savet

Najlepsi su topli uz jogurt ili kiselo mleko.