

Kajzerice (5)



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** mekog brašna
- **100 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** jaje
- **20 g** kvasca
- **125 g** margarina

Za fil:

- **200 g** narendane salame
- **200 g** sitnog sira Moja kravica Kuhinjica
- **100 g** kecapa

Za posipanje (premaz):

- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

U dublji sud sjediniti mleko, kvasac šećer i malo brašna, pa ostaviti na toplom da nadoe. U posudu za mešenje

sipati preostalo brašno i so. Potom dodati nadošli kvasac, omekšani margarin i jogurt. Sjediniti sastojke i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Po potrebi dodati još brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. Za to vreme narendati salamu i pomešati sa sirom. Nadošlo testo razvuci oklagijom, debljine oko 1 cm, pa modlom za krofne ili obicnom cašom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti kašicicu fila i posuti kecapom, pa spojiti sa svih strana, kako bi se napravila loptica.

Pleh obložiti papirom za pecenje i po njemu reati kajzerice. Svaku kajzericu premazati umucenim jajetom i posuti susamom, pa peci na 180 C, dok ne porumene.

Savet

Odline su za doruak ili veeru uz jogurt.