

## **Kajzerice sa semenkama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**kvaska
- **1 dl**maslinovog ulja
- **2 dl** vode
- **1 kašicica**šecera
- **1 ravna kašicica**soli
- **150 g**semenki raznih,
- suncokreta, bundeve, badema

### **Priprema**

Prosejati brašno dodati soli i 100 grama semenki raznih po vašoj želji, ja sam koristila, suncokret,bundevu, badem i kikiriki. vodu malo zagrejati, dodati šecer, otopiti kvasac, dodati ulje i zamesiti testo. Prekriti salvetom i ostaviti na toplom da naraste. Premesiti testo, oblikovati kajzerice i redjati u podmazan pleh. Preko kajzerica utisnuti preostale smenke. Ponovo ostaviti da malo narastu

Zagrejati rernu na 220 stepeni. Staviti pleh i peci dok porumene. Pešene prekriti salvetom da se prohlade i služiti.

### **Savet**