

Kubeti



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** ulja
- **2 dlmleka**
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1/4 kocke**kvasca
- **100 g** prepecenog susama
- **1 prstohvat**kima
- **1 prstohvat** maka
- **1 prstohvat**zacinskog bilja
- **oko 700 g**brašna

Priprema

Zamesiti testo od svih navedenih sastojaka i ostaviti 20 minuta u frižideru. Razviti četvrastu koru debljine prsta i seci na tanke kaiševe širine 3 mm.

Svaki kaiš seci makazama na sitne kvadrate 3-4 mm.

Odmah peći na 220 C. Da se zapeku protresti pleh i kašikom promešati više puta da se odvoje jedan od drugoga. Dok su kubeti još vreli preliti sa 2 kašike ulja, malo soli i malo začinskog bilja.

Savet