

Ribice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašika** šecera
- **2 kašicicesuvog** kvasca
- **1jaje**
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **oko 300 ml**gustog jogurta

I još:

- **350 g**sitnog sira
- **1jaje** (za premaz)
- **po izboru**semenja

Priprema

Prosejanom brašnu dodati sve sastojke, ulje, pa podgrejanim jogurtom umesiti mekanije testo. Ostaviti da odmara. Rasklagijati koru pa iseci na kocke. Staviti sir, na jedan cošak.

Preklopiti u vidu trougla. Zaseci nožicem jedan ugao, to će biti usta.

Sad preklopiti jedan kraj trougla preko "tela", a potom drugi, to će biti peraja.

Tako uraditi i sa preostalim testom. Ostaviti ribice da odmore, premazati umucenim jajetom i od curikota napraviti oci, a peraja posuti i njime i susamom.

Savet