

Stopice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **oko 300 ml**toplog mleka
- **1 kašica**soli
- **1 kašika**šecera
- **2 kašice**esuvog kvasca
- **1 jaje**
- **2 kašike**krem sira
- **1 kašica**rendane limunove kore
- **1 kafena šoljica**aulja

I još

- **1**jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno, pomešati ga sa suvim sastojcima, dodati ulje i krem sir, pa podlivajuci toplim mlekom, umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom, a potom praviti stopice, tako što će nam veci komadic testa biti stopalo, a onda od manjih komadica formiramo "prstice". Ostaviti da odmori, premazati umucenim jajetom i peci da fino porumene.

Savet

Ove "stopice" sam namenila našoj dragoj Maruškici i njenoj Emiliji, ako nikako drugo, da joj bar ovako
estitam...