Slani Snešlko Belic



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **180 ml**mlake vode
- **20 g**kvasca
- **1/2 kašicice**šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašike**ulja
- **oko 250 g**brašna
- **1 kašika**seckanog peršuna
- **1 kašika** sušene miroije
- **malo**kima
- **1**jaje

Za premaz:

- **1 cša**kisele pavlake

Za dekoraciju:

- grancice peršuna
- biber u zrnu
- šargarepa
- suva ljuta papricica

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa šecerom. U posudu za mešenje sipati brašno, ulje, so, peršunov list, miroiju i malo kima. Umesite glatko testo i podelite ga na 16 loptica. Svaku lopticu premazati umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene. Po dve loptice nabadati na štapic za ražnjice i premazati kiselom pavlakom. Na mesto ociju i dugmica stavite biber u zrnu, kapu napravite od kolutica šargarepe, a za nosic zaseci špicasti delic šargarepe, usne napravite od delica suve papricice, a sa strane zabodite grancicu peršuna.

Savet