

Gusenice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dlvode**
- **1 kockicasirovog kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **2 dljogurta**
- **600-700 g brašna**
- **1 jaje**
- **1 belance**
- **100 g margarina**
- **1 pavlaka (za filovanje)**
- **1 žumance (za premazivanje)**
- susam (za posipanje)

Priprema

Kvasac razmutiti u malaku vodu sa šacerom. Dodajte jogurt, jaje, belance, oomekšali margarin i na kraju prosejano brašno sa malo soli. Zamesite testo i ostavite da stoji oko sat vremena na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i napravite 7-8 loptica. Od svake loptice pojedinacno rastanjite ovalni oblik i premažite pavlakom. Nožem zasecete po sredini na nekoliko mesta, ali ne do kraja.

Tako zaseceno testo urolajte.

Urolane gusenice slažite u podmazan pleh, premažite umucenim žumancetom i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Poslužite tople uz kiselo mleko.

Savet