

Jogurt kajzerice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **oko 600 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **150 ml** jogurta
- **1 kafena kašičica** šećera
- **1 kafena kašičica** soli

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **mal** ulja
- **mal** susama

Priprema

U toplom mleku sa šećerom izmrviti kvasac. Ostaviti 5 minuta da odstoji. U posudi za mešenje sipati oko pola mere brašna, jogurt, ulje, so, i mleko s kvascem, umesiti, glatko, meko testo i ostaviti da kisne oko 45 minuta. Premesiti i iseci na broj željenih loptica, oko 12. Poreati loptice u pleh i uključiti rernu na 200 stepeni, taman 15ak minuta da loptice odstoje i da se rerna ugrije. Pre ubacivanja u pleh, premazati umućenim jajetom i uljem i posuti sa susamom. Peci dok ne porumene. Prijatno. :-)

Savet