

Ježici (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** maslinovo ulje
- **1** jaje
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- Za premazivanje:
- **1** jaje

Priprema

Mleko malo zagrejte, tek toliko da se smlaci. Dodajte maslinovo ulje, izmrvljeni kvasac, šecer i jaje. Na kraju dodajte prosejano brašno pomešano sa kašicicom soli. Zamesite testo, pokrijte i ostavite na toplom da se udvostuci.

Nadošlo testo premesite i razvijte oklagijom na debljine malog prsta. reckavim tockicem isecite testo na trake 1 do 1,5 cm. Svaku isecenu traku po malo zasecite da bude reckava celom dužinom.

Svaku traku pojedinačno urolajte i poreajte u uljem podmazanoj tepsiji, reckava strana treba da je okrenuta prema gore (kao bodlje ježa). Jaje umutite viljuškom i premažite ježice. Ostavite desetak minuta da odstoje. Za to vreme ukljucite rernu na 250 stepeni da se zagreje. Pecite ježice oko 25 minuta ili dok ne porumene.

Savet