

Domaci kravajcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gmekog brašna
- **300** mlvode
- **6** kašikaulja
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kockesvežeg kvasca

Priprema

U mlakoj vodi otopiti kvasac sa šećerom i ostaviti da malo nadoe. Brašno sipati u vanglici za mešenje testa, dodati kašicicu soli, 6 kašika ulja, dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom da odstoji 30 minuta.

Nadošlo testo premesiti na radnoj površini, rukama kidati testo i odvajati na male jednake loptice. Kravajcice uvaljati rukama na radnoj površini posutu brašnom. Kravajcice rukama pritisnuti na sredini, kako ne bi bile baš okrugli.

etvrtasti pleh obložiti masnim papirom, poreati kravajciše i ostaviti da odstoje oko 15 minuta da malo narastu.

Kravajcice peci u predhodno zagrejanom rerni na 220C oko 15 minuta. Vruće kravajciše premazati vodom i pokriti ih krpom.

Savet

Domai kravajii, mekani i vrlo ukusni. Od ove koliine dobiju se oko 16 komada kravajia. Dobri su za doruak ili veeru, za tople sendvie, sa kajmakom ili sirom. Prijatno!