

vorici sa peršunom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kvasca**
- **180 ml jogurta**
- **180 ml mleke vode**
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **550 g brašna**

Za premazivanje:

- **1 dl maslinovog ulja**
- **1 vezaperšuna**
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** krupne morske soli

I još:

- **60-80 g dimljene slanine**

Priprema

Smlaciti jogurt, dodati izmrvljen kvasac i šefer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata na toploem

mestu da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti,rastanjiti oklagijom (debljine 5 mm), podeliti na 16 tracica.

Svaku tracicu vezati u cvor, a krajeve zavuci ispod testa.

Pomešati sitno secen peršun, sa uljem, tucanom ljutom paprikom, kurkumom i krupnom morskom solju. Slaninu iseci na tanke štapice.

Svaki cvor uvaljati sa obe strane u smesu od peršuna.

Poreati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Na svaki cvor posuti slaninicu. Ostaviti ih u plehu 15ak minuta da rastu.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Služiti prohlaene uz jogurt.

Savet

Jako brzi, ukusni i meki. Za dodatnu aromu dodati sitno seen beli luk. Prijatno