

Domaci kravajcici



težina: **srednje**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** za kafu soli
- **1 pakovanje** svežeg kvasca (40 g)
- **1 žumanac** za premazivanje
- **20 g** margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo. Ostaviti da nadodje na toplom.

Od nadošlog testa napraviti nekoliko loptica. U pouljenu tesiju nareati kravajcice, premazati ih žumancetom, posuti susamom i parčicama margarina i ostaviti da nadoe još 1,45 minuta. Peci u unapred zagrejanj pecnici na 250 C, oko 35 minuta. Prijatno.

Savet