

Kreker zvezdice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** belog vina
- **200 ml** ulja
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **po potrebi** brašno

Premaz:

- **1** jaje
- susam ili lan

Priprema

Pomešati, vino, ulje, praška za pecivo, so, dodavati brašno da se umesi srednje tvrdo testo i oklagijom rastanjiti. Modlicom vaditi zvezde tako što jedna ostaje cela a drugu koja ide preko nje pomocu manje modlice bušiti kroz sredinu. Umutiti jaje, premazati zvezdicu, staviti bušnu preko, ponovo premazati i posuti lanom, susamom. Peci na 200 stepeni.

Savet