

Slatke gusjenice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl** mlake vode
- 1,5 **dl** jogurta
- 1 **dl** ulja
- 1 **vrecica** instant kvasca
- 2 **kašike** šecera
- **prstohvat** soli
- **po potrebi** brašna
- **po ukusu** džem (ja sam koristila od šljiva)
- **malo** prah šecera

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, pa ostaviti prekriveno oko pola sata. Na pobrašnjenoj radnoj plohi od tijesta kidati loptice. Svaku lopticu razvaljati u oblik elipse, pa zarezemo (kao na slici).

Premažemo džemom (ja sam koristila od šljiva), pa zarolamo. Redamo u pleh, obložen papirom za pečenje, tako da se ne dodiruju. Ostavimo oko pola sata.

Pecnicu zagrijemo na 180 C i pecemo oko 20-25 minuta (dok ne porumene).

Pecene "gusjenice" pospemo sa malo prah šecera.

Savet

Poslužiti tople!