

Neobicni ražnjici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** sirceta

Premaz:

- **1** jaje

Nadev:

- **nekoliko** kolutova kobasice

Priprema

Razmutiti kvasac i ostaviti da fermentira. Prosejati brašno, dodati sve sastojke i kvasac i zamesiti sa toplom vodom gipko testo. Ostaviti na toplom da udvostruci zapreminu. Otkidati komade testa i praviti željene oblike koje slažemo na štapice za ražnjice. Neke ražnjice kombinovati sa kolutovima kobasice. Premazati jajetom i posuti semenjem po želji. Ostaviti da odstoje još malo, pa peći u zagrejanoj rerni dok ne porumene.

Savet

Zanimljiva ideja za one koji imaju malu decu....