

## **Cvetici**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **950 g**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **200 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **1 cašakisele pavlake**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašikašecera**
- **2**jajeta

### **Za premazivanje :**

- margarin

## **Priprema**

Kvasac rastvoriti u toplom mleku i sacekati da uskisne. U odgovarajucoj posudi staviti brašno, pa dodati pripremljen kvasac i sve navedene sastojke. Umesiti mekše testo (ako je potrebno dodati još malo brašna). Ostaviti testo da udvostruci svoju zapreminu.

Od nadošlog testa kidati male loptice i razvuci ih u obliku elipse.

Premazati ih, omekšalim, margarinom i iseci u trake, kao na slici.

Tako iseceno testo uvijati ukoso, ...

...pa ga spojiti u cvetic. Krajeve, sa unutrašnje strane premazati umucenim belancetom, da se ne bi odvajali.

Cvetice poreati u pleh, preko pek papira. Sacekati da malo narastu, premazati ih mešavinom žumanceta i malo mleka, posuti susamom i makom, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni.

## **Savet**

Od ovog testa mogu da se prave i kiflice.