

Mini kajzerice sa viršlama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** mekog brašna
- **100 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- **125 g** margarina
- **1** jaje

Za fil:

- **3-4** kuvane viršle
- **100 g** tvrdog sira ili kackavalja
- **100 ml** kečapa
- origano
- susam
- so po ukusu

Priprema

U dublji sud sjediniti mleko, kvasac šećer i malo brašna pa ostaviti na toplom da nadoe.

U posudu za mešenje sipati preostalo brašno i so. Potom dodati nadošli kvasac, omekšani margarin i jogurt.

Sjediniti sastojke i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Po potrebi dodati još brašna. Ostaviti na toplom da nadoe.

Za to vreme obariti viršle, ohladiti i iseci na kolutove. Sir takoe iseci na tanke kockice.

Nadošlo testo razvuci oklagijom debljine oko 1 cm, pa modlom za krofne ili obicnom cašom vaditi krugove.

Svaki krug premazati kecapom, staviti kolut viršle i parce sira, posoliti origanom pa spojiti sa svih strana kako bi se napravila loptica.

Pleh obložiti papirom za pecenje i po njemu reati kajzerice.

Svaku kajzericu premazati umucenim jajetom i posuti susamom pa peci na 180 C dok ne porumene.

Savet