

Slani prstici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaš**ajogurta
- **1/2** **kockice**kvasca
- **1** **kaš**icicasoli
- **oko** **500 g**brašna
- **200 g**feta sira
- **2** **kaš**ikekajmaka

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode i kašicicom šecera da proradi. Nakon 5 minuta dodati jogurt, so, sir isecen na kockice, kajmak i brašno.

Sve lepo umesiti i ostaviti 1 sat na toplom da naraste.

Preruciti na radnu površinu, razvuci oklagijom pa iseci na trake i prekriti krpom još pola sata da još malo poraste. Pržiti u dobro zagrejanom dubokom ulju.

Savet

Najlepsi su topli uz jogurt ili kiselo mleko.