

Kajzerice (5)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**mekog brašna
- **100 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašikasoli**
- **1 jaje**
- **20 g**kvasca
- **125 g**margarina

Za fil:

- **200 g**narendane salame
- **200 g**sitnog sira Moja kravica Kuhinjica
- **100 g**kecapa

Za posipanje (premaz):

- **1 jaje**
- **50 g**susama

Priprema

U dublji sud sjediniti mleko, kvasac šefer i malo brašna, pa ostaviti na toplo 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 narendati salamu i pomešati sa sirom. Nadošlo testo razvuci oklagijom, debljine oko 1 cm, pa modlom za krofne ili obicnom cašom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti kašicu fila i posuti kecapom, 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

Odline su za doruak ili veeru uz jogurt.