

Prasici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 **caš**amleka
- 1 **caš**avode
- 1 **kašika**šecera
- 1 **kašika**soli
- 1 **kacika**kvasca
- 1 **caš**ajogurta
- 1 **šolja**caulja
- 1 **kg (možda malo više)**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za premazivanje:

- 2 jajeta
- 1 **kesica**bibera u zrnu

Priprema

Mleko, vodu, šećer i kvasac ostaviti 10 minuta da nadoe. U vanglu staviti brašno sa praškom za pecivo, dodati jogurt, ulje, so i zamesiti sa kvascem. Mesiti dobro, dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti u vangli, prekriveno krpom dok ne naraste.

Kada testo naraste razviti koru i vecom šoljom (za čaj) vaditi krugove. Koliko se dobije velikih krugova treba toliko i manjih (vaditi ih cašicom za rakiju ili zatvaracem od flaše), jer su potrebni za njuškice. Svaki krug

zaseci na vrhu i preklopiti da se dobiju uši. Staviti njuškice, cackalicom izbušiti dve rupice na vrhu svake njuškice i staviti po zrno bibera da budu oci. Premazati umucenim jajetom. Ostaviti da narastu oko 20 minuta.

Peci u zagrejanj rerni na 220 C, dok ne porumene.

Savet

Idealni su za deije roendane, deca ih obožavaju.