

Burgije sa cvarcima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mlevenih cvaraka
- **20 g** kvasca
- **500 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **150 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje

Priprema

Staviti kvasac u malo mlake vode sa šecerom da uskisne. Dodati brašno, so, ostatak vode i mleko i cvarke. Umesiti testo i ostaviti 30 minuta na toplom mestu. Zatim razviti testo debljine 1 cm. Iseci trake sirine oko 1 cm pa ih uvijati kao spirale odnosno da lice na burgije.

Poreati burgije u tepsiju pa ih premazati umućenim jajetom. Staviti da se peku u zagrejanu rernu 15 minuta.

Savet