

Kajzerice sa jogurtom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašicice** soli
- **250 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta

Za premazivanje testa:

- **1** žumance
- **malomleka**

Priprema

U jogurt staviti kašicicu šecera i staviti na vatru da se ugrije. U topli jogurt razmrviti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, jaja ulje i jogurt sa kvascem. Zamesiti testo i ostaviti da uskisne.

Kada je testo uskiso prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na 12 delova. Formirati kajzerice i poreati u pleh, preko pek papira. Ostaviti da testo poraste, pa ga oštrim nožem, samo, zaseci u obliku krsta i premazati mešavinom žumanceta i malo mleka.

Rernu zagrejati na 180 stepeni, pa staviti kajzerice da se peku. Pecene pogacice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade.

Savet