

## Slane zvezdice



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Za testo:

- 3 jajeta
- 1 dl maslinovog ulja
- 2 kašice soli
- 200 g brašna
- 150 g belog kukuruznog brašna
- 50 g kukuruznog griza
- 5 dl kefir (jogurta)
- 200 g sitnog sira
- 200 g graška zamrznutog
- 1/2 vezelista peršuna
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašice susama
- 2 kašice kima (mleveni ili ceo)

## Priprema

U dublju posudu izlomiti jaja, dodati ulje i so i sve žicom umutiti.

Dodati suve sastojke i promešati.

Sada u ovu smesu sipati kefir i sve lepo ujednaciti u kompaktnu masu.

Dodajte grašak, peršun krupno seckan. Ubaciti susam i kim i ostavite po malo za odozgo. Sve lepo sjediniti u

glatku smesu.

Uzeti silikonske modle u obliku zvezdica i u svaku sipati smesu skoro do vrha, nek ostane malo praznog prostora da ne bi testo prilikom pecenja izašlo iz kalupa. Pecite na 180 C stepeni desetak minuta, otprilike. Ja koristim topli vazduh prilikom pecenja, a vi pecenje prilagodite vašoj rerni.

Pecene zvezdice izvaditi da se ohalde.

Odstranite kalupe i poslužite.

### **Savet**

Ako nemate dovoljno modli mora?ete da pe?ete iz više puta ili ostatak smese sipajte u ve?i kalup i ispecite.