

# **Punjeni hrskavci**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100** g crnog brašna
- **50** g prezli
- **1** jaje
- **4** kašike jogurta
- **1** kašika majoneza

### **Fil:**

- **8** kolutova pecenice
- malo kecpa

## **Priprema**

Umutiti jaje penasto. Dodati brašno i prezle i dobro izmešati. Dodati jogurt i majonez i izmešati testo. Treba malo da se lepi za ruke, ali ne previše. Podeliti testo na 4 loptice i malo ih razvuci rukama.

Na svaku staviti po 2 koluta pecenice i malo kecpa.

Povuci sve 4 strane i napraviti loptice.

U šerpi zagrejati ulje. Da bude malo više ulja. Treba da plivaju do pola u ulju. Pržiti ih dok dokbro ne porumene sa svih strana.

## **Savet**

:-)