

Ribice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šecera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **oko 300 ml** gustog jogurta

I još:

- **350 g** sitnog sira
- **1** jaje (za premaz)
- **po izboru** semenja

Priprema

Prosejanom brašnu dodati sve sastojke, ulje, pa podgrejanim jogurtom umesiti mekanije testo. Ostaviti da odmara. Rasklagijati koru pa iseci na kocke. Staviti sir, na jedan čošak.

Preklopiti u vidu trougla. Zaseci nožicom jedan ugao, to ce biti usta.

Sad preklopiti jedan kraj trougla preko "tela", a potom drugi, to ce biti peraja.

Tako uraditi i sa preostalim testom. Ostaviti ribice da odmore, premazati umucenim jajetom i od curikota napraviti oci, a peraja posuti i njime i susamom.

Savet