

Kajzerice sa majonezom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašno
- **500 ml** mlaka voda
- **3 kašike** šećer
- **1 kašika** so
- **1/2** **čaše** ulje
- kvasac
- majonez
- susam
- semenke lana

Priprema

Staviti kvasac sa mlakom vodom i šećerom da prevri. Zatim dodati ulje, brašno i so i sve sjediniti. Ostaviti da naraste i tokom narastanja premesiti nekoliko puta. Kada testo nadodje, odvajati manje loptice i oblikovati ih. Redjati u pleh i ostaviti da na rastu. Kada narastu u plehu, premazati ih majonezom i posuti semenkama lana ili prepečenog susama. Peci u zagrejanj rerni oko 10-15 minuta. Prijatno.

Savet