

Slani Snežlko Belic



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **180 ml** mlake vode
- **20 g** kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **oko 250 g** brašna
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašika** sušene miroije
- **malokima**
- **1 jaje**

Za premaz:

- **1 kašak** kisele pavlake

Za dekoraciju:

- **grancice** peršuna
- **biber** u zrnju
- **šargarepa**
- **suva ljuta paprica**

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa šećerom. U posudu za mešenje sipati brašno, ulje, so, peršunov list, miroiju i malo kima. Umesite glatko testo i podelite ga na 16 loptica. Svaku lopticu premazati umućenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumene. Po dve loptice nabadati na štapic za ražnjice i premazati kiselom pavlakom. Na mesto ociju i dugmica stavite biber u zrnu, kapu napravite od kolutica šargarepe, a za nosic zaseci špicasti delic šargarepe, usne napravite od delica suve papricice, a sa strane zabodite grancicu peršuna.

Savet