

Gusenice



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** vode
- **1 kockica** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 dl** jogurta
- **600-700 g** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 g** margarina
- **1** pavlaka (za filovanje)
- **1** žumance (za premazivanje)
- susam (za posipanje)

Priprema

Kvasac razmutiti u malaku vodu sa šacerom. Dodajte jogurt, jaje, belance, omekšali margarin i na kraju prosejano brašno sa malo soli. Zamesite testo i ostavite da stoji oko sat vremena na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i napravite 7-8 loptica. Od svake loptice pojedinačno rastanjite ovalni oblik i premažite pavlakom. Nožem zasecite po sredini na nekoliko mesta, ali ne do kraja.

Tako zaseceno testo urolajte.

Urolane gusenice slažite u podmazan pleh, premažite umucenim žumancetom i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Poslužite tople uz kiselo mleko.

Savet