

## **Veoma brzo pecivo**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgbrašna**
- **200 mljogurta**
- **200 mlkiselog mleka**
- **2 jajeta**
- **2 kašicicesoli**
- **1 kesicaprška za pecivo**

### **Priprema**

U vanglicu staviti brašno, dodati pecivo, jogurt, kiselo mleko, jaja, so i zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobršnjenu, radnu podlogu i razviti ga u oblik pravougaonika. Razvijeno testo iseci na oblike po želji (kocke, pravougaonike, kvadrate, rombove...).

U odgovarajucoj posudi zazgrejati ulje, stavljati iseceno pecivo i pržiti ga, na srednjoj temperaturi. Prženo pecivo, rešetkastom kašikom, vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce.

Pecivo možete poslužiti uz slane priloge (sir, kajmak...) i slatke (nutela, džem...). Uz šolju mleka ili jogurta izvrsne su za dorucak ili veceru.

### **Savet**