

## Grčke kajzerice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **12** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **80 ml** maslinovog ulja
- **1 kesica** origana
- **7 cešnj** jabelog luka
- **2 kašičice** soli
- **250 ml** mlake vode

### Premazivanje:

- **1** jaje
- **po potrebi** susam
- **po potrebi** kim
- **130 g** margarina

## Priprema

Staviti kvasac da nado?e sa malo mlake vode šecera i brašna. Luk sitno iseckati i staviti u vodi sa kojom cete zamesiti testo.

U odrovarajucu posudu staviti brašno, so, maslinovo ulje, prašak za pecivo, vodu, origano i nadošli kvasac umesiti glatko testo. Udarati ga jedno 10-tak puta od radne površine.

Napravite 20-tak kuglice i staviti ih u nauljan pleh. Ostaviti ih 30 min da narastu. Umutiti jaje premazati ih, posipati susamom i kimom i na svaku lopticu staviti po kocikicu margarina.

Peci na u zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**

Ako želite posne može bez jajeta. Otopiti margarin premazati pre pe?enja ?etkicom i posipati susamom i kimom.