

?vorici sa peršunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2** kvasca
- **180 ml** jogurta
- **180 ml** mlake vode
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašika** soli
- **550 g** brašna

Za premazivanje:

- **1 dl** maslinovog ulja
- **1 vez** peršuna
- **1 kašicica** tucane ljute paprike
- **1 kašicica** kurkume
- **1 kašicica** krupne morske soli

I još:

- **60-80 g** dimljene slanine

Priprema

Smlaciti jogurt, dodati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti da nadože oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata na toplom

mestu da se udvostruci.

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom (debljine 5 mm), podeliti na 16 tracica.

Svaku tracicu vezati u cvor, a krajeve zavuci ispod testa.

Pomešati sitno secen peršun, sa uljem, tucanom ljutom paprikom, kurkumom i krupnom morskom solju. Slaninu iseci na tanke štapice.

Svaki cvor uvaljati sa obe strane u smesu od peršuna.

Poređati ih u pleh obložen papirom za pečenje. Na svaki cvor posuti slaninicu. Ostaviti ih u plehu 15ak minuta da rastu.

Peci u zagrejanom rerni na 180 C oko 15 minuta.

Služiti prohlade uz jogurt.

Savet

Jako brzi, ukusni i meki. Za dodatnu aromu dodati sitno sečen beli luk. Prijatno ?