

Neskvik kolaci



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- **3 pune kašike**Neskвика
- **80 ml**ulja
- **80 ml**mleka
- **80 g**šecera
- **1**jaje
- **1 kašika**praška za pecivo
- **300 g**brašna

Ostalo:

- **50 g**ekspandiranog pirinca

Priprema

Evo prelazim brojku 300 postavljenih recepata, verujem da vam se nešto svidelo i da ste spremili nešto u svojoj kuhinji. :) Neskvik kolaci: Jedni veoma interesantni, brzi, a moram reci i dobri kolacici. Rade se sa belim ekspandiranim pirincem, ali kad sam ušla u trgovinu morala sam kupiti sve vrste. :) Kupila sam od svakih po 50 gr... manje nisam mogla. :) i imam još, a 2 puta da ih napravim. :) Ovde nije potreban mikser, sve se samo kašikom izmeša. U zdelu se stavi Neskvik, doda se mleko i promeša se, doda se ulje, šecer, jaje, sve se promeša. Doda se prašak za pecivo, kašika dve brašna, promešati i tako po malo dodavati brašno i mešati. U tanjir staviti ekspandirani pirinac, kašikicom uzimati testo, napraviti rukama kuglicu i uvaljati u pirinac. Slagati u tepsiju obloženu sa papirom za pečenje. Peci na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet