

## **Kravajcici**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastoјci**

### **Testo:**

- **600 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **150 ml** vode
- **200 ml**jogurta
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **90 ml**ulja
- **1 žumance**

### **Za premaz:**

- **1** belance

## **Priprema**

U toploj vodi rastvoriti kvasac, dodati šefer i kašicicu brašna pa ostavite da se malo nadigne.

Zatim zamesite mekano testo od žumanca, ulja, jogurta polako dodajuci brašno. Možda ce vam trebatи još malо brašna, bitno je da testo bude mekano, a da se ne lepi za prste. Ostavite pokriveno na toplom mestu da se udvostruci.

Gotovo testo izruciti na radnoj površini i podelite testo jednakih loptica. Svaku posebno uvaljavajte izmeu dlanova oblikujuci loptice, tj. kravajcice, pa reajte na papir u pleh. Pokrijte testo krpom i ostavite da se dobro nadigne.

Premazati umucenim belancetom posuti po želji susamom i staviti da se peku na 200 stepeni oko 30 minuta.

### **Savet**