

Kravajcici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

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 šecer i kašicicu brašna pa ostavite da se malo nadigne.

Zatim zamesite mekano testo od žumanca, ulja, jogurta polako dodajući brašno. Možda će vam trebati još malo 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 uvaljajte izmeu dlanova oblikujuci loptice, tj. kravajcice, pa reagte 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