

## ***Kajzerice***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 g** svinjske masti
- **1 kesica** suvog kvasca
- **500 ml** mleka
- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **po želji** susam - za posipanje

## **Priprema**

Malo zagrejati mleko, pa dodati razmucenu mast i kvasac. Ostaviti da odstoje i kvasac nadođe. Brašno prosejati, pa mu dodati so i nadošli kvasac. Zamesiti testo, pokriti ga čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoje dok ne udvostruci zapreminu. Zatim ga premesiti i podeliti na manje loptice (velicinu odrediti po želji). Pleh podmazati (ili obložiti pek- papirom), svaku lopticu uvaljati u susam, pa ređati u pleh.

Po želji, unakrsno ih zaseci okruglim nožem za picu. Ostaviti ih da odmore pola sata, pa ih peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni dok ne porumene. Poslužiti tople.

## **Savet**