

Kajzerice sa semenom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **250 ml** vode
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašika** sirčeta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera (za kvasac)
- **2 kašike** semena (lan, susam...)

Za umakanje kajzerica:

- **2 kašike** meda
- **4 kašika** vode

Za posipanje kajzerica:

- **100 g** prepečenog susama
- **2 kašike** lana

Priprema

Sastaviti brašno, dodati so i mlaku vodu sa rastopljenim kvascem i kašicom šećera. Tokom mešenja testa dodati ulje, sirce i dve kašike semena. Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara pola sata. Zatim testo podeliti na

nekoliko loptica, svaku lopticu sa gornje strane potapati u rastopljeni med pa u semena. Poreati kajzerice u tepsiju gde smo stavili papir za pecenje.

Kajzerice odmah malo zaseci pa ostaviti testo da odmori još pola sata. Peci na 200C oko 30 minuta.

Savet