

## Zafrkanci



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **2 dl** jogurta
- **2** jajeta
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **po ukusu** soli
- **125 g** zaleenog margarina

### Za preliv:

- **150 ml** kisele pavlake
- **1** jaje

## Priprema

U toplo mleko dodati šecer i kvasac i ostaviti desetak minuta da kvasac nadoe. Od svih sastojaka, osim margarina, umesiti glatko testo i ostaviti ga oko sat ipo da naraste. Testo rastanjiti u koru oko pet milimetra debljine i po njemu izrendati zamrznuti margarin.

Zatim ga uviti u rolat i iseci na parcice debljine oko 1 cm.

Svaki od njih malo razvuci rukom i uviti krajeve u obrnutim smerovima. Na kraju, treba dobiti spiralu oko 10

cm dužine.

Pleh za pečenje obložiti pek-papirom i reati zafrkance. Umutiti pavlaku sa jajetom, po želji posoliti i preliti preko peciva u plehu.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko pola sata.

## **Savet**