

****Kravatice****



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **1 dl** ulja
- **2 kašika** milerama
- **1** jaje
- **oko 4 dl** tople vode
- **1 kašica** sušene majcine dušice
- **1 kašika** kurkume

Nadev:

- **300-350 g** mladog sira
- **1 kašica** sveže majcine dušice
- **1** jaje za premaz

Priprema

Kvasac podici sa malo tople vode i kašicom šecera. Prosejanom brašnu dodati suhu majcinu dušicu, kurkumu, so, šecer, ulje, jaje, mileram, sipati nadošli kvasac, pa podlivajući toplom vodom umesiti elastično testo. Prekriti krpom i ostaviti da se udupla. Za to vreme pomešati sir sa svežom majcinom dušicom za nadev. Nadošlo testo podeliti na loptice, svaku rasuci u elipsasti oblik i staviti po kašiku nadeva. Preklopiti testo sa gornje strane.

..a onda savijati prema sredini sa leve i desne strane, blago štipajući testo, formirajući kravaticu.

Tako raditi dok se ne potroši sav materijal. "Kravatice" ostaviti da odmore, ugrejati pecnicu i peći da fino porumene.

Savet