

Kajzerice (7)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mlake vode
- **50 ml** ulja
- **malosoli**
- **1** belance
- **1 kašičica** šecera
- **20 g** svežeg kvasca

Priprema

Kvasac otopiti u malo mlake vode, pa mu dodati po kašičicu šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadošao, dodati mu ostatak mlake vode, ulje i brašno i umesiti srednje tvrdo testo.

Prekriti ga folijom i ostaviti da naraste. Nadošlo testo podeliti na komadice oko 100 grama težine, pa formirati okrugle loptice.

Poreati ih na pleh obložen pek-papirom. Ostaviti da malo narastu, pa ih unakrsno zaseci tupom stranom noža.

Premazati ih umucenim belancetom i posuti susamom po želji. Peci u rerni zagrejanj na 190 stepeni oko pola sata.

Savet