

****Golubovi****



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašice** soli
- **1 ravna kašika** šecera
- **2** žumanca
- **100 ml** ulja
- **2 kašike** kiselog mleka
- **oko 500 ml** mleka

I još:

- **1** jaje za premaz
- **nekoliko zrna** bibera

Priprema

Podici kvasac. Brašno prosejati, dodati mu suve sastojke, žumanca, kiselo mleko, aktiviran kvasac, pa toplim mlekom umesiti elastično testo. Ostaviti na toplom da odmara. Odvojiti loptice željene veličine i svaku rasuci elipsasto.

Na donji deo elipse utisnuti viljuškom šare, pa na sredini zaseci sa obe strane da se dobije kvadratić koji zavrtnemo prema sredini.

Okrenuti testo i zarolati.

Zavrnuti ka sebi, kao kiflicu.

Sad okrenuti testo, da donji deo bude gore, i od onog kvadratica prstima oblikovati glavicu, a od išaranih delova testa ce biti krila.

Složiti golubove na pek papir, prstima još malo oblikovati glavicu i kljun, a oci napraviti od zrna bibera.

Ostaviti dovoljno razmaka izmeu peciva, jer ce dodatno narasti.

Ugrejati pecnicu, a golubove premazati umucenim jajetom i peci da dobiju lepu, rumenu boju.

Malo prohladiti, pa poslužiti.

Savet