

Lisnati ježici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **125 g** margarina
- **malo** šecera
- **so**

Premaz:

- **1** jaje

Priprema

U dublju posudu pomešati brašno, šećer i so. Kvasac otopiti sa malo mlakog mleka pa umešati u brašno, doliti jogurt i sve zamesiti sa mlakim mlekom (po potrebi dodati još mleka) da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 7 jednakih jufki. Svaku jufku malo razvuci oklagijom. Na jufku narendati margarin, staviti preko drugu pa opet narendati margarin i tako do sedme na kojoj se ne renda margarin. Tako nafilovano testo margarinom rastanjiti u pravougaonik debljine pola prsta. Potom seci trake debljine prsta i nožem zaseci do pola sitne tracice. Isecenu traku pažljivo urolati i staviti u podmazani pleh. Postupak ponavljati i sa ostalim trakama. Kada su ježici napravljeni umutiti jaje i svaki premazati. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni.

Savet