

Kajzerice sa maslinama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

време припреме: **85 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **100 g** seckane masline
- **1 kašičica** šecera
- **75 ml** ulja
- **1 kašičica** sirceta
- **1 + 1 za premazivanje** jaje
- **250 ml** mleko

Priprema

Kvasac potopite u malo toplog mleka (ostatak mleka ostavite da zamesite testo), dodati 1 kašičicu brašna i jednu kašičicu šecera pa sačekati da nadoe. Promešati brašno i so u posebnoj posudi a zatim dodati nadošli kvasac, sitno seckane masline, jaje, sirce, pa sa preostalim mlekom zamesiti glatko testo. Pokriti testo krpom na toplom i pustiti da odmara oko pola sata dok se testo ne udvostruci.

Podeliti ga na manje delove i oblikovati loptice željene velicine.

Poreati loptice na pleh obložen papirom, a pečenje i ostaviti da odmaraju još 15 minuta dok se rerna ne zagreje.

Premazati ih umucenim jajetom i na nekoliko mesta zaseci makazama.

Peci na 200 stepeni oko 25 minuta dok ne dobiju lepu boju.

Umotati ih u pamucnu krpu dok se ne prohlade.

Savet