

Lussekatt



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 2 jajeta
- 1 kocka kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 šoljica ulja
- mleka (po potrebi, da se umesi glatko testo)
- suvo grože
- crvena kolacarska boja

Priprema

Od brašna, kvasca i ostalih sastojaka, umesiti glatko testo. Ostaviti ga na toplom, da se udvostruci. Odvajati kuglice velicine oraha i praviti stapice, cije krajeve savijamo u suprotnim smerovima.

Premazati svaki lussekat žumancetom i staviti, po dva zrna suvog groždja. Ostaviti ih da se još malo odmaraju.

Peci u zagrejanoj pecnici, dok ne porumene.