

## ***Ludo testo (2)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- **25 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kg** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **500 ml** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **2 kašičice** soli

### **Priprema**

U toplo mleko dodati kašičicu šećera pa u to razmrviti kocku kvasca. Ostaviti da kvasac nadoe.

U posudu za mešenje staviti pola kolicine brašna pa dodati nadošli kvasac i sve ostale sastojke: so, prašak za pecivo, ulje, jogurt i jaja te dodavajući ostatak brašna umesiti testo.

Uzeti jednu najlon kesu u nju sipati malo ulja pa staviti i vezati kesu. Tako pripremljeno testo može stajati u frižideru do 7 dana, po potrebi vaditi po malo testa i praviti peciva po želji. Pre praviljnja izvaditi testo iz frižidera ostaviti desetak minuta na sobnoj temperaturi da se ugrije pa onda praviti.

Kod mene nije stajalo 7 dana nego 3, prvo vece sam pravila loptice sa sirom.

Kupus kifle sa prazilukom, sledce jutro mekike (nemam sliku).

Treci dan kiflice.

## **Savet**

Recept sa videla kod Tanje Djordjevi