

****Kravatice****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2 ravne kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **150 ml** ulja
- **3 kašike** kiselog mleka
- **375 ml** tople vode
- **2 kašice** kurkume
- **2 kašice** suvog bosiljka
- **1** jaje
- **1** belance

Za nadev:

- **300 g** sira
- **1 kašica** suvog bosiljka

I još:

- **1 žumance** (za premaz)
- **1 kašika** mleka
- **malosusama**

Priprema

Brašno prosejati sa kurkumom, staviti sušeni bosiljak, a kvasac podici. U ciniju za mešenje dodati so, šećer, ulje, kiselo mleko, ovlaš umuceno jaje i belance, te toplom vodom umesiti elasticno testo i pustiti da nadolazi. Za nadev pomešati sir sa zacinskim biljem. Od testa vaditi loptice željene velicine i rasklagijati u elipsu. Staviti na sredinu sir i preklopiti testo sa gornje strane.

Sad uzimati testo sa duže strane i preklapati, naizmenicno, preko nadeva, nabirajući ga.

Pomocu štapica utisnuti još malo nabore, da se bolje poznaju. Ostaviti peciva da još malo nadou. Ugrejati pecnicu, pa ih premazati žumancetom razređenim sa malo mleka i posuti susamom. "Kravatice" su gotove kad fino porumene.

Savet