

# **Punjene loptice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **400 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **1 kašikaulja**
- **1/2 kesice** prasha za pecivo

### **Za nadev**

- **po ukusu** sir
- **po ukusu** cajnu kobasicu sitno naseckanu

### **Za prženje:**

- **2-3 dl** ulje

## **Priprema**

Pomešati jaje i jogurat, ulje, prašak za pecivo i brašno i zamesiti testo. Kidati testo rukama i prstima nauljenim rastanjiti svaku jufkicu i na sredinu staviti po malo nadeva izatvoriti krajeve (formirajuci loptice). 2-3 dl ulja sipajti u šerpu i zagrejati. Pržiti loptice sa obe strane dok ne porumene, pazeci da ne zagore (smanjite temperaturu cim ih spustite u posudu za prženje).

### **Savet**