Domaci kravajcici



težina: **srednje**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **250 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **2 kašicice za kafu**soli
- **1 pakovanje**svežeg kvasca (40 g)
- **1**žumanac za premazivanje
- **20 g**margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo. Ostaviti da nadodje na toplom.

Od nadošlog testa napraviti nekoliko loptica. U pouljenu tesiju nareati kravajcice, premazati ih žumancetom, posuti susamom i parcicima margarina i ostaviti da nadoe još 1,45 minuta. Peci u unapred zagrejanoj pecnici na 250 C, oko 35 minuta. Prijatno.

Savet