

Kajzerice (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **30 g** margarina
- **30 g** svežeg kvasca
- **20 g** šecera
- **1** jaje
- **1,5 kašičica** za kafusoli

Priprema

Izmrviti kvasac na sitnije komadice.

Tako izmrvljen kvasac rastopiti. Dodati toplo mleko i malo brašna.

Rastopiti margarin.

Zatim dodati margarin, šecer, brašno i so. Zamesiti. Ostaviti pola sata, razvuci i vaditi krugove.

Poreati kajzerice na podmazan pleh, premazati žumancetom i susamom.

Peci ih na 180 C 30 minuta. Prijatno.

Savet

Online su i kao prazne, a mogu se filovati i kao sendvii.