

Slane zvezdice



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **1** dlmaslinovog ulja
- **2** kašicicesoli
- **200** gbrašna
- **150** gbelog kukuruznog brašna
- **50** gkukuruznog griza
- **5** dlkefira (jogurta)
- **200** gsitnog sira
- **200** ggraška zamrznutog
- **1/2** vezelista peršuna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **2** kašikesusama
- **2** kašicicekima (mleveni ili ceo)

Priprema

U dublju posudu izlomiti jaja, dodati ulje i so i sve žicom umutiti.

Dodati suve sastojke i promešati.

Sada u ovu smesu sipati kefir i sve lepo ujednaciti u kompaktnu masu.

Dodajte grašak, peršun krupno seckan. Ubaciti susam i kim i ostavite po malo za odozgo. Sve lepo sjediniti u

glatku smesu.

Uzeti silikonske modle u obliku zvezdica i u svaku sipati smesu skoro do vrha, nek ostane malo praznog prostora da ne bi testo prilikom pecenja izašlo iz kalupa. Pecite na 180 C stepeni desetak minuta, otprilike. Ja koristim topli vazduh prilikom pecenja, a vi pecenje prilagodite vašoj rerni.

Pecene zvezdice izvaditi da se ohalde.

Odstranite kalupe i poslužite.

Savet

Ako nemate dovoljno modli moraete da peete iz više puta ili ostatak smese sipajte u vei kalup i ispecite.