

Grcke kajzerice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **12 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kocka** kvasca
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **80 ml**maslinovog ulja
- **1 kesica**origana
- **7 cešnjabelog luka**
- **2 kašicice**sesoli
- **250 ml**mlake vode

Premazivanje:

- **1 jaje**
- **po potrebitusam**
- **po potrebikim**
- **130 g**margarina

Priprema

Staviti kvasac da nadoe sa malo mlake vode šecera i brašna. Luk sitno iseckati i staviti u vodi sa kojom cete zamesiti testo.

U odrovarajucu posudu staviti brašno, so, maslinovo ulje, prašak za pecivo, vodu, origano i nadošli kvasac umesiti glatko testo. Udarati ga jedno 10-tak puta od radne površine.

Napravite 20-tak kuglice i staviti ih u nauljan pleh. Ostaviti ih 30 min da narastu. Umutiti jaje premazati ih, posipati susamom i kimom i na svaku lopticu staviti po kocikicu margarina.

Peci na u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Ako želite posne može bez jajeta. Otopiti margarin premazati pre peenja etkicom i posipati susamom i kimom.