

Labudici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mekog brašna
- **5 kašika** šecera
- **4 kašike** ulja
- **2** jajeta
- **150 ml** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **po želji** džem
- **po potrebi** karanfilic

Priprema

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa malo šecera i brašna i ostaviti da nadoe. Pomešati polovinu brašna sa nadošlim kvascem pa dodati jaje, ulje, i šecer. Postepeno dodati preostalo brašno jogurt pa zamesiti glatko testo. Ostaviti da oko 45 minuta na toplom da odstoji.

Od testa oklagijom razviti veci krug. ašom vaditi krugove, pa na sredini svakog kruga staviti po kašicicu džema i preklopiti krug na pola da se dobije polumesec.

Svaku polovinu nožem zaseci gornji deo kruga (kao na slici) da bude duži i iseceni deo saviti u obliku glave.

Zaseci još tri do cetri kraca reza da bi se oblikovala krila i rep.

Pripremljene labudice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih umucenim jajetom i posipati šećerom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 10 minuta, pa još 20 minuta na 150 stepeni.

Savet