

PuđiÄŕi

brza priprema :)

1 Umutite mikserom 4 jaja (mogu i 3), pa dodajte pola Ä•aÄŕje ulja, 1 praÄŕjak za pecivo i otprilike pola litre jogurta (Kravica light ili sliÄ•no).

2

3

4 Uzmite 1 koru i premaÄŕite sa ovim filom, zatim je urolajte i savijte u formu puÄŕiÄŕa. Zatim svaku narednu koru premaÄŕite isto sa filom i urolajte u formu puÄŕiÄŕa. Trebalo bi da izaÄŕe (od ove mere) okvirno 9-11 puÄŕiÄŕa.

5

6

7 PoreÄŕajte puÄŕiÄŕe na pleh, zatim svaki pospite sa joÄŕ malo fila (premaÄŕite kaÄŕiÄŕicom), stavite malo margarina odozgo i pospite sa malo susama.

8

Sastojci:

jaja 4
praÄŕjak za pecivo 1
pola Ä•aÄŕje ulja 1
pola litre jogurta 1/2

10 Å¼iÄ se peku 15-ak minuta na 250 stepeni
(fernu prethodno zagrejte), pa joÅj 5-10 minuta na
220 stepeni.

Napomena:

NajvaÅ¼nija stvar vezana za ove puÅ¼iÄe su
ultratanke kore!!!