

PuL'iÄ‡i

brza priprema :)

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

2

3

4 Uzmite 1 koru i premaÄ¾ite sa ovim filom, zatim je urolajte i savijte u formu puÄ¾iÄ‡a. Zatim svaku narednu koru premaÄ¾ite isto sa filom i urolajte u formu puÄ¾iÄ‡a. Trebalo bi da izaÄ'e (od ove mere) okvirno 9-11 puÄ¾iÄ‡a.

5

6

7 PoreÄ‘ajte puÄ¾iÄ‡e na pleh, zatim svaki pospite sa joÄ¡i malo fila (premaÄ¾ite kaÄ¾iÄ•icom), stavite malo margarina odozgo i pospite sa malo susama.

8

Sastojci:

jaja 4
praÄjak za pecivo 1
pola Ä•aÄje ulja 1
pola litre jogurta 1/2

10 Å¾iÄ‡i se peku 15-ak minuta na 250 stepeni (fernu prethodno zagrejte), pa joÅ¡i 5-10 minuta na 220 stepeni.

Napomena:

NajvaÅ¾nija stvar vezana za ove puÅ¾iÄ‡e su ultratanke kore!!!