**SIROVA ŠTRUČKA (makova, sezamova)**

S pomočjo staršev speci čisto prave sirove štručke. Sledi receptu po korakih in dober tek!

RECEPT:

600g gladke moke (lahko pirine bele moke)

12g soli

1/2 kocke kvasa 2 žlički sladkorja (lahko izpustiš)

20 g sladkorja

2,5 dl mleka

150 g grškega jogurta

\*1 jajce in žlica mleka za premaz

V 1dl mlačnega mleka dodamo sladkor in malo moke ter zdrobljen kvas. v skledi pripravimo moko, sol, maslo in jogurt ter dodamo kvas in preostalo mleko. zamesimo voljno testo in pustimo vzhajati na dvojni volumen. testo razdelimo na 9 delov in vsakega posebej razvaljamo v krog ter zvijemo. Na pekaču pustimo vzhajati. Pečico segrejemo na 180 stopinj C. Preden jih damo v pekač jih premažemo z razžvrkljanim jajcem (razmešanim z mlekom) ter potresemo s poljubnim posipom (sir, mak, sezam, ...). Pečemo cca. 35 minut do zlato rjave barve.



