

Dansko pecivo



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1** dlmleka
- **1/2** kockekvasca
- **1** kašikicašecera
- **1** kašikicasoli
- **oko 1/2** kgbrašna
- **1**žumance

Fil:

- **150** gmararina
- **300** gdžema od kajsija
- **1**jaje

Priprema

Kvasac staviti u toplo mleko sa kašikicom šecera i ostaviti da nadoe. Nakon toga zamesiti testo od ostalih sastojaka i ostaviti da odstoji pola sata. Margarin podeliti na tri dela i staviti u zamrzivac. Nakon pola sata testo razviti i izrendati trecinu mararina. Preklopiti testo na trecine i ostaviti da odstoji 15 minuta. Postupak ponoviti jo dva puta. Nakon poslednje nanošenja margarina razvuci testo u pravouaonik i seci na kvadrate, u zavisnosti od toga koliko želite da bude pecivo ja sam sekla 5x5 cm , odprilike. Svaki kvadratic na coškovima zasecete kao na slici.

U sredinu stavite džem i preklopite suprotne strane kvadratica kao na slici.

Premažite umučenim jajetom sa par kapi ulja. Pecite 15-20 min na 200 stepeni. Pecene pospite šećerom u prahu

Savet

Možete da koristite i slani nadev po želji,