Tackasto pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g**kvasca
- **100 ml**mleka
- **300 ml**vode
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **700 g**brašna
- **250 g**nemasnog sira
- **100 ml**ulja

Priprema

Mleko sjediniti sa vodom i zagrejati da bude mlako. Usutu u dublju posudu pa dodati kvasac i šecer da se istopi. Sad dodati brašno i so, kao i sir i ulje i te dobro umjesiti u glatko testo. Ostaviti pokriveno da se masa udvostruci.

Pripremiti pleh obložen sa papirom za pecenje. Testo izruciti na malo pobrašnjenu površinu i razvici ga oklagijom na debljinu pola centimetra, pa seci trake pa od njh trouglove. Pokriti ih krpom i ostaviti 20-tak minuta da miruju.

Staviti ih da se peku 25-30 minuta, dok lagano ne porumene.

Savet

Pošto je sir nemastan nee se istopiti nego e ostati takice.