

## **okolatine**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 ml**mlake vode
- **100 ml**mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kašica**casoli
- **40 g**kvasca
- **70 ml**ulja
- **1 kašica**alkoholnog sirceta
- **500 g**brašna
- **50 g** maslaca
- **100 g**crne cokolade
- **1**jaje
- seckani badem

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti kašicu šecera, kvasac i kašicu brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U vanglicu staviti ulje, mlako mleko, ostatak šecera, so i sirce. Dodati vodu sa nadošlim kvascem i brašnom zamesiti testo. Ostaviti 45 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo razvuci u krug zatim ga premazati maslacem.

Nožem iseci trake. Isecene trake prebaciti prema sredini. Nije bitno kojim redosledom slažete testo.

Ovako pripremljeno testo ostavite da odmori 10-15 minuta, zatim ga ponovo razvucite, premažite maslacem, isecite i preklopite kao i prethodni put.

Testo opet ostavite da odmori 10 minuta zatim razvucite u pravougaonik.

Isecite krive ivice tako da vam ostane pravi pravougaonik velicine 20x 32 cm. Od njega isecite 8 delova velicine 8 x 10 cm.

Na sredinu svakog dela staviti po 10 g krupno rendane cokolade.

Ivice premazati vodom, a zatim preko cokolade preklopiti prvo jednu stranu zatim i drugu, ivice pritisnuti i složiti na pleh sa preklopljenom stranom na dole.

okolatine ostaviti 30 minuta da narastu zatim ih premazti umucenim jajetom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 °C oko 13-15 minuta.

## **Savet**