

Uvrnuta peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **250 ml** Moja Kravica mleka
- **50 ml** Moja Kravica Kuhinjica pavlaka
- **za kuvanje**
- **50 g** maslaca
- **po potrebi** tople vode
- **1** jaje

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

Priprema

Prosejati brašno, staviti so, šecer, kvasac, dodati jaje, omekšali maslac, neutralnu pavlaku za kuvanje, pa toplim mlekom zamesiti mekše testo, ako je potrebno, dodati još malo tople vode, da testo bude elasticno, to, opet, zavisi od brašna, kako koje "pije" vodu, a najbolje se oseti pod rukom... najbitnije je dodavati tecnost malo-po malo... Ostaviti testo na toplom da se udvostruci. Podeliti ga na manje kuglice.

Razviti testo po dužini, premazati sa malo maslaca, pa iseci ukoso, ali da krajevi ostanu netaknuti. Uviti testo u štrudlicu.

Spiralu saviti u krug, a krajeve podaviti ispod formirane kuglice. Ostaviti da odmore, pa premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci da fino porumene.

Savet