

Brzo - slano i slatko pecivo



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **650-700** gbrašna
- **1** kockicakvasca
- **250** mlmešavine mleka i vode
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1**jaje
- **2** kašicicešecera
- **1,5** kašicicasoli
- **90** mlulja
- **1** cašajogurta

Fil 1:

- džem (po izboru)

Fil 2:

- **150** gsira
- **100** gkackavalja

Priprema

Testo: U mešavinu mleka i vode dodati šecer, pa staviti da se ugreje, da bude mlako. U zagrejanu tecnost izdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, jaje, ulje, jogurt, prašak za pecivo, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, da bude mekše.

Odmah ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na pola. Od jedne polovine formirati valjak i iseci na 12 jufkica. Svaku jufkicu rastanjiti na dlanu, staviti po kašicu džema i formirati lopticu. Poreati ih u pleh, preko pek papira.

Drugu polovicu testa podeliti na pola, pa svaku polovicu razviti u krug i iseci na 8 delova. Na svaki trougao staviti po malo sira i izrendanog kackavalja. Umotati u kiflicu. Isti postupak ponoviti i sa preostalim testom. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira.

Ukljuciti rernu da se ugreje na 180 stepeni. Za to vreme oba testa premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet