Tetkino pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **5 g**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **10 g**svežeg kvasca
- **1 dl**mleka
- **1,5 dl**jogurta
- **1 dl**ulja

Za završnicu:

- **1**jaje
- semenke po izboru
- susam, kim...

Priprema

Kvasac i šecer razmutiti u mleku, pa dodati malo brašna i ostaviti da naraste. U posudi za mešenje sjediniti sve ostale suve sastojke i napraviti udubljenje. Sipati nadošao kvasac, jogurt i ulje. Umesiti testo. Rernu ukljuciti na 200 stepeni. Testo razviti na pobrašnjenoj površini debljine oko 1 cm (ili deblje) i vaditi željene oblike. Premazati umucenim jajetom i posuti po želji. Pecivo peci 13-15 minuta-dok blago ne porumeni.

Ovo pecivo se zaista brzo priprema-dok kažeš "keks", ono je gotovo ;). Testo ne treba da stoji, da se odmara niti

da raste. Vrlo je ukusno i dugo ostaje sveže. Recept sam dobila od tetke. I ja sam isto tetka, ali jedna posebna tetka ;). Zato sam mu dala taj naziv. Pecivo je još ukusnije kada se od njega naprave sendvici ;)

Savet