

Pica-leptirici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kašika** sirceta
- **2 kašice** soli
- **1 kašica** šecera
- **1/2 kockice** kvasca

Za fil:

- **250 g** šunkarice (narendati)
- **100 g** sira
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašica** origane

Priprema

Zagrejati mleko pa dodati šecer i kvasac ostaviti da se kvasac istopi i sjedini sa mlekom. Testo zamesiti od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim testo razviti i vaditi cašom krugove. Svaki krug premazati sa pripremljenim filom i uvijati u kiflu. Svakoj kifli krajeve podvuci ispod, pa dobijenu kiflu zaseci po malo kako sa jedne tako i sa druge strane. Isecene krajeve malo raširiti (kao na slici) isto sa obe strane. Poreati leptirice u pleh da odstoje oko 15 minuta. Premazati ih sa žumancetom i posuti origanom. Peci ih oko 15 minuta

na 200 C.

Savet