

Musavi Džo



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- 4 kašike šecera
- 2 dl vode
- 3 kašike ulja

Za nadev:

- 100 g Menaž čokolade
- 3 kašike pekmeza od šljiva

I još:

- šećer u prahu

Priprema

U vanglici pomešati šećer, brašno, suvi kvasac, ulje i prstohvat soli. Ostaviti 30 minuta na toplom. Kada naraste testo ponovo ga premesimo. Otopiti čokoladu i umešati u pekmez. Podeliti testo na 2 dela. Zagrejati rernu na

200 stepeni.

Razvuci polovinu testa na krug 30 cm. Ppremazati nadevom i preklopiti korom. Oštrim nožem zaseci testo na nekoliko traka i te trake 2-3 puta zavrnuti i spustiti na pleh. Peci 20-tak minuta dok lepo ne porumeni. Posuti obilno šećerom u prahu.

Savet

Lako, brzo, ukusno...