Fenjeri pecivo

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **500 g**brašna

Za nadev:

- **8**pilecih viršli

Za premazivanje:

- **1**jaje

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku sa šecerom i malo brašna i ostaviti da odstoji desetak minuta. U posudu za mešenje sjediniti polovinu brašna, nadosao kvasac, ulje, so i promesati. Zatim dodavati preostalo brašno dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti da nadoe pola sata. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom i seci pravougaonike. Svaki pravougaonik zaseci tri puta paralelno.

Isecene viršle reati na testo.

Urolati tako da se krajevi stisnu i dobije izgled fenjera.

Pleh obložiti papirom za pecenje, premazati fenjere umucenim jajetom i peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet