

Mrežica sa pecenicom i maslacem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1** jaje

Fil:

- **100 g** pecenice
- **100 g** maslaca

Priprema

Umutimo kvasac sa mlekom, šećerom i soli. Ostavimo da nadoe. Dodamo jaje i brašno sa praškom za pecivo.

Umesimi mekano testo. Ostavimo na nadoe na toplom. Kada nadoe premesimo ga i podelimo na 5 loptica. Svaku lopticu razvucemo jajasto. Na jednu polovinu obilno premažemo maslacem i stavimo 2-3 kruga pecenice. Drugu polovinu isecemo na što tanje krake.

Uvijemo svaki krak i prilepimo preko pecenice.

Stavimo da se peku nekih 20ak minuta na 200 stepeni. :-)

Savet

:-)