

Slano pecivo



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **850 g** brašna
- **3** jajeta
- **100 ml** ulja
- **250 ml** vrućeg mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **40 g** kvasca

I još:

- **125 g** maslaca
- **200 g** suvog vrata
- **150 g** kackavalja
- **1** žumanac
- **razne** semenke

Priprema

Sjedinite jaja, ulje i šećer. Dodajte vruće mleko neprestano miksajući, a onda i izmrvljen kvasac. Isključite mikser i postepeno dodajte brašno u koje ste dodali so. Zamesite testo i ostavite 20-30 minuta da nadolazi.

Nadošlo testo razvucite 40x60 cm. Preko testa izrendajte puter, rasporedite pecenicu i narendajte kackavalj.

Zatim urolajte testo.

Isecite parcice na 3 cm širine. Gornji deo blago pritisnite dlanom.

Prebacite na pleh obložen pek papirom. Ostavite najmanje 30 minuta da nadolazi. Premažite umucenim žumancetom i stavite semenke.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 °C oko 15-20 minuta.

Savet

Prijatno!