

Slatko i slano pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **2 kašike** šećera
- **2 kašice** soli
- **po želji** kulen
- **100 g** eurokrema
- **100 ml** ulja
- **1 jaje** (za premaz)

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga pomešati sa brašnom, dodati ulje, mleko, šećer, so i ostatak tople vode. Zamesiti testo pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na dva dela. Razviti u što veci krug i prekriti ga seckanim kulenom. Drugi deo testa razviti takoe u krug i premazati ga eurokremom. Uviti u rolat pa ga iseckati na krugove. Poreati u tepsiju.

Premazati umucenim jajetom pa ostaviti da odmara još desetak minuta. Nakon toga staviti da se pece u zagrejanu rernu.

Savet