Slatka repatica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**mleka
- **1 kašika**šecera
- **15 g**svežeg kvasca
- **500 g**brašna
- **1**jaje
- **0,5 dl**ulja
- **po potrebi**eurokrem - za premazivanje
- **70 gMenaž cokolade**
- **po želji**šecer u prahu - za posipanje

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac, šecer i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, dodati mu umuceno jaje, ulje i nadošli kvasac i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadoe. Kada je uvecalo svoju zapreminu, premesiti i oklagijom razviti u pravougaonik debljine 5 milimetara. Pravougaonik premazati eurokremom (ostaviti po centimetar nepremazanog dela uz svaku ivicu, kako nadev ne bi curio).

Zatim preklopiti na pola, a onda uviti u rolat.

Rolat preseci na pet jednakih delova.

Na polovinu svakog dobijenog komada staviti dršku varjace, pa od drške nadole seci trakice.

Peciva složiti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da još malo narastu.

Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni, dok ne porumene. Sacekati da se malo prohlade, pa zasecene krajeve preliti otopljenom Menaž cokoladom.

Kada se cokolada stegne, posuti svako pecivo šecerom u prahu. Tanjire dekorisati otopljenom Menaž cokoladom, repatice naslagati i služiti.

Savet