

Pecivo sa marmeladom od jagoda



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 komad** kvasac
- **1 mala kašica** soli
- **1** jaje
- **2 kašike** šećera
- **200 ml** mlake vode
- **300 ml** mlakog mleka
- **50 g** margarina
- **1 mala teglica** marmelade od jagoda
- **100 g** mevenog keksa
- **1 kg** brašna
- **1** jaje (za premazivanje)

Priprema

Potopiti kvasac u malo tople vode. Kada uskisne pomešati ga sa ostatkom vode, dodati brašno, mleko, margarin, jaje, šećer i so. Umesiti testo. Kada se testo na toplom mestu udvostruci razviti ga što tanje. Pomešati marmeladu od jagoda sa mlevenim keksom pa premazati testo. Testo iseci na trake širine deset centimetara pa preklopiti. Iseci na parcice pa poreati u tepsiju. Premazati jednim umućenim jajetom. Nakon deset minuta odmaranja staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Savet