

Pamuk pecivo



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **125 g** margarina
- **4 kašike** jogurta
- **100 ml** mleka
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šećera
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **550 g** mekog brašna tip 400

Nadev:

- **po želji** dimljeno meso
- **po želji** kackavalj

Premaz:

- **1** žumance

Priprema

Staviti pola brašna, so, šećer i margarin sobne temperature, dodati mlako mleko i kvasac te sve dobro sjediniti.

U tu masu dodati jogurt, jaje i uz postepeno dodavanje preostalog brašna umesiti testo koje se ne lepi za ruke.

Ostaviti testo 15 minuta na toplom mestu.

Za nadev sitno iseckati sve što želite, a žumance umutiti za premaz.

Od nadoslog testa praviti loptice velicine mandarine, slagati ih u pleh. Loptice premazati umucenim žumancetom. U svaku rupu staviti nadev i dobro ga utisnuti. Ostaviti testo još 15 minuta da nadolazi.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci pecivo do rumene boje.

Savet

Poslužiti ih kao doruak ili dati deci za užinu.