

Peciva sa medveim lukom - sremuš



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml mleka**
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 kašicice** šecera
- **1 kašica** casoli
- **100 ml ulja**
- **1 žumanac**
- **500 g brašna**

Za fil:

- **300 g** svežeg sira
- **1 vezamedveeg luka**
- **1 kašica** casoli

Priprema

Prvo medvei luk sitno iseckati, dodati sir i posoliti. Sve izmešati. U toplo mleko dodati šefer, potom kvasac, malo brašna i pomešati, ostaviti da se kvasac digne. U prosejano brašno dodati sve sastojke i zamesiti fino testo. Ostaviti oko 40 minuta, da udupla volumen razvaljati, (nemojte dodavati puno brašna kad mesite, dovoljno je samo malo kroz prste da vam se ne lepi testo:), premazati filom i urolati sa obe strane, preseći u sredini i rezati tokutice. Slagati na tepliju na kojoj je stavljen pek papir, ostaviti još 15 minuta da se dižu, ja ih nisam premazala žumanjem, a vi možete ako želite i posuti semenkama.:) Potom staviti u rernu na 220 C, peci nekoliko minuta, potom smanjiti na 180, od 12-15 minuta dovoljno da se ispeku, ali sve ovisi od rerne.

Savet