

evapcici u pecivu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 vrecica** instant kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1/2 kašice** soli
- **50 g** otopljenog margarina
- **1 jaje**
- **1 dl** jogurta
- **1 kašika** ulja
- **2-3 dl** mlake vode

Za cevapcice:

- **oko 350 g** mljevenog mesa
- **2 glavice** crnog luka
- **so**
- **biber**
- **mješavina** začina

Za premazivanje:

- **1 žumance**

Priprema

U zdjelu staviti brašno. Dodati kvasac, šećer, so. Uliti 1 dl mlake vode. Zatim dodati jogurt, otopljeni margarin, umuceno jaje. Zamijesiti tijesto i postepeno dodavati mlaku vodu. Pred kraj dodati i ulje, pa tijesto ostaviti na toplom oko 30 minuta. Premijesiti tijesto, pa razvaljati na pobrašnjenoj podlozi duguljasti pravougaonik. Izrezati na 12 pravougaonika, pa na svaki staviti po jedan cevapčić (sjediniti mljeveno meso, sjeckan crni luk, pa zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina).

Preko cevapa spojiti tijesto, dobro stisnuti, da se spojevi ne bi odvajali, pa redati u pleh obložen papirom za pečenje, spojevima okrenutim dole. Ostaviti 15-tak minuta. Pecnicu zagrijati na 220 C. Svako pecivo premazati hladnom vodom, pa premazati žumancetom sjedinjenim sa 1 kašikom vode. Ubaciti u pecnicu, pa odmah smanjiti temperaturu na 200 C. Peci oko 20 minuta. Peceno pecivo poprskati sa malo vode, pa prekriti krpom 5-6 minuta. Zatim poslužiti.

Savet