

## **Slano pecivo sa pavlakom**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**brašna T-500
- **200 ml**mlijeka
- **200 ml**jogurta
- **50 ml**ulja
- 3jajeta
- 2 kesicekvasaca
- 1 velika kašika šecera
- 2 male kašikesoli
- **250 g**margarina

#### **Fil:**

- **250 ml**kisele pavlake

### **Priprema**

Od gore navedenih sirovina sem margarina zamijesiti tjesto koje je dosta mekano. Tjesto ostaviti na toplo da fermentiše. Dok tjesto fermentiše margarin istopiti na tihoj vatri.

Radnu površinu posuti sa dosta brašna i istresti tjesto. Tjesto malo obraditi i podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci u krug i premazati margarinom. Poslednju lopticu ne treba mazati margarinom. Zatim tjesto razvuci u veliki krug debljine 2 cm. Nožem sjeci trouglove, stavljati fil od pavlake i blago uviti.

Kiflice stavljati na pleh koji smo prethodno namazali margarinom. Svaku kiflicu premazati sa umucenim žumancem i posuti susamom.

Peci na 200 C 20 minuta.

### **Savet**