

Tackasto pecivo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 20 g kvasca
- 100 ml mleka
- 300 ml vode
- 1 kašičica šećera
- 2 kašičice soli
- 700 g brašna
- 250 g nemasnog sira
- 100 ml ulja

Priprema

Mleko sjediniti sa vodom i zagrejati da bude mlako. Usutu u dublju posudu pa dodati kvasac i šećer da se istopi. Sad dodati brašno i so, kao i sir i ulje i te dobro umjesiti u glatko testo. Ostaviti pokriveno da se masa udvostruci.

Pripremiti pleh obložen sa papirom za pečenje. Testo izruciti na malo pobrašnjenu površinu i razvici ga oklagijom na debljinu pola centimetra, pa seci trake pa od njih trouglove. Pokriti ih krpom i ostaviti 20-tak minuta da miruju.

Staviti ih da se peku 25-30 minuta, dok lagano ne porumene.

Savet

Pošto je sir nemastan nee se istopiti nego e ostati takice.