

Brzo - slano i slatko pecivo



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **650-700 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** mešavine mleka i vode
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **2 kašicice** šećera
- **1,5 kašicice** soli
- **90 ml** ulja
- **1** čaša jogurta

Fil 1:

- džem (po izboru)

Fil 2:

- **150 g** sira
- **100 g** kackavalja

Priprema

Testo: U mešavinu mleka i vode dodati šećer, pa staviti da se ugrije, da bude mlako. U zagrejanu tečnost izdrobiti kvasac i ostaviti da uskisne.

U vanglicu staviti brašno, jaje, ulje, jogurt, prašak za pecivo, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, da bude mekše.

Odmah ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i podeliti na pola. Od jedne polovine formirati valjak i iseci na 12 jufkica. Svaku jufkicu rastanjiti na dlanu, staviti po kašičicu džema i formirati lopticu. Poreati ih u pleh, preko pek papira.

Drugu polovinu testa podeliti na pola, pa svaku polovinu razviti u krug i iseci na 8 delova. Na svaki trougao staviti po malo sira i izrendanog kackavalja. Umotati u kiflicu. Isti postupak ponoviti i sa preostalim testom. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira.

Uključiti rernu da se ugrije na 180 stepeni. Za to vreme oba testa premazati mešavinom žumanceta i malo mleka, pa staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet