

## **Peciva \*Detelina\* - za srecu...**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 dl**ulja
- **oko 2 dl**mleka
- **1**jaje
- **po želji**salame
- **1**jaje (za premaz)
- **po želji**seme za posipanje

### **Priprema**

Prosejati brašno, staviti u njega sve suve sastojke, kašiku kisele pavlake, ulje, pa sipajuci toplo mleko malo-po malo, ne morate se strogo držati mere tecnosti, nego dodajte postupno, da testo ne bude ni previše tvrdo, ali ni premekano. Umesiti glatko testo. Ostaviti na topлом da raste.

Razvuci oklagijom koru i vaditi krugove. Salamu iseci na kolutove. Staviti jedan krug testa na sto, na njega salamu, pa preklopiti drugim testom. Tako raditi, sve dok se ne potroši sav materijal.

Sekacem zaseci testo na osam trouglica, ali ne ici skroz prema sredini.

Uzimati prstima po dva trouglica, jedan okretati levo, a drugi, do njega, desno, da se spoje na sredini.

Nastaviti spajanje dva i dva dela, dok se ne dobije "detelina" sa cetiri lista.

Slagati "deteline" u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da se odmaraju, dok se pecnica ne ugreje. Temperaturu prilagodite svom šporetu, kod mene je to na 200 C, pa pred kraj smanjim malo.

Premazati peciva umucenim jajetom, pa posuti semenjem po izboru...kod mene je ovog puta bio curikot, jer ga, licno, jako volim. Peci u zagrejanoj rerni da fino porumene, ali ne da potamne.

## **Savet**

Za sreu-detelina sa etiri lista....