

## \*Sove\* peciva



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **800** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **100** gposnog margarina
- **250** mlsojinog mleka
- **oko 150** mltople vode
- **1** kesica vanilin šecera

#### Za punjenje:

- **2** kesicecimeta
- **4-5** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera

#### I još:

- **malosuvog** groža
- **malo** oraha
- **malomargarina** (za premaz)

### Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šecer, otopljeni margarin, kao i instant kvasac. Posebno pomešati sojino mleko i topлу vodu, pa sipajući postupno, umesiti mekše testo. Dobro ga izraditi, pa ostaviti da miruje. Od nadošlog testa razviti koru, ako vam je lakše, možete ga podeliti na dva dela, nema pravila. Razvijenu koru premazati omekšalim margarinom, pa zatim obilno posuti mešavinom cimeta i šecera.

Motati koru sa obe strane...

...da se dobije rolat.

Nožem rezati šnitice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom, na svaku šnitu u delu gde se spaja rolat, staviti cetvrtinu oraha, a na mestu gde trebaju biti "oci" suvo grože. "Sove" ostaviti da odmore, pa ih premazati otopljenim margarinom i peci u zagrejanoj rerni, dok ne dobiju finu boju.

### **Savet**

Prijatno, dragi moji ,u ove hladne dane divno je osetiti cimet koji ispunjava celu kuu i zamiriše na detinjstvo...Ova peciva e biti zanimljiva onim najmlaim, evo za vas , Sneška i Ivana, kao i Džoli, za koje znam da imaju klinceze...