

Prstencici sa jajima i pavlakom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** ulja
- **400 ml** pavlake od 20% mm
- **3** jajeta
- **100 g** margarina (za premazivanje testa)
- **220 ml** mlakog mleka

Priprema

U mleko u koje sipate kašiku šećera i kašičicu soli, potopite kvasac. U 500 g brašna sipajte prašak za pecivo i promešajte. Dva jajeta umutite posebno sa pavlakom i uljem. Jedno ostavite za premazivanje prstencica. Nadošli kvasac sipajte u mešavinu jaja i pavlake. Onda u brašno sa praškom za pecivo. Promešajte, pa postepeno dodajte još brašna da zamesite glatko testo. Odvajajte kuglice i razvlacite male elipse, pa zarezite do pola. Premazujte omekšalim margarinom.

Smotajte elipse u valjak, pa oblikujte prsten. Stavite u pleh obložen pek papirom, premažite jajetom i na 200 stepeni pecite.

Od ove mere ispadne više od 40 prstena precnika 10 cm.

Savet

Ako vam je rena jaka neka po?etna temperatura bude 180 C.