

Pekmezcici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kocka**kvasca
- **1/2 teglice**pekmeza od kajsija
- **2 kašike**šecera
- **prstohvata**soli
- **50 ml**ulja
- **300 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **1**jaje

Priprema

Staviti kvasac sa malo šecera u malo tople vode da nadoe. Sipati u vecu ciniju, pa dodati ostatak vode, šecera, brašno, so mleko i ulje. Umesiti testo, pa ga ostaviti na toplom mestu da naraste. Kad je testo naraslo podeliti ga na dva dela. Svaki deo razvuci što tanje, premazati pekmezom. Iseckati kockice i svaku kocku preklopiti na pola. Poreati u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Premazati umucenim jajetom. Ostaviti da stoji još desetak minuta, a onda staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet