Dansko pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **6 kašika**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1** jaje
- **oko 700 g**brašna

Za premazivanje:

- **150 g**margarina
- **200 g**sira

Za prženje:

- **malo**ulja

Priprema

Zanesiti testo od mleka, vode, ulja, šecera i soli sa brašnom.

Odmah razviti veliki krug i premazati margarinom.

Testo preklopiti kao pismo i ostaviti 10 minuta da miruje.

Ponovo, posle 10 minuta razviti krug i opet premazati margarinom. Ostaviti 10 minuta da miruje. Saviti kao pismo.

Treci put razviti koru i premazati je sirom. Saviti kao pismo. Ostaviti 10 minuta da miruje.

Razviti pravougaonu plocu na otprilike 1 cm debljine i seci kvadrate željene velicine.

Pržiti na vrelom ulju sa obe strane, dok ne dobiju zlatno-žutu boju.

Savet

U testu ne ide ni kvasac, a ni prašak za pecivo ali testo mora da miruje 3x10 minuta.