

****Filigransko srce****



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 500 g** brašna
- **2 kašičice** soli
- **1 puna kašika** instant kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 šoljica** ulja
- **oko 250 ml** tople vode
- **1 čaša** kisele pavlake
- **oko 100 g** pilecih grudi u crevu
- **1 jaje** (za premaz)
- **po želji** semenje za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, dodati 1 kašiku kisele pavlake, ulje, pa podlivajući toplom vodom, umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom da miruje. U zavisnosti od velicine kalupa, odvajati loptice za kiflice koje će ici uz rub kalupa. Meni je trebalo osam. Svaku rastanjiti u oblik elipse i iseci nožem na tri trake, ali samo do polovine.

Na ne isecen deo naneti kašičicu pavlake, a trakice uplesti u pletenicu.

Umotati kiflicu, tako da donji kraj savijemo da se ne bi "rascvetao" prilikom pečenja.

Kalup obložimo pek-papirom, pa uz ivice reamo kiflice, a u sredinu stavimo "pužic".

Od ostatka testa razvucemo koru i vadimo cašom krugove. Spajamo po dva tako što izmeu stavimo kolut pilecih grudi u crevu. Blago pritisnemo dlanom, pa sekacem isecemo osam latica, od ivice prema sredini, ali ne skroz do kraja.

Prstima uzmemo po dve latice i okrenemo u suprotnom smeru dvaput, spajajuci krajeve.

Tako uradimo sa svim laticama i formiramo cvetic. Isto uraditi i sa preostalim testom. Meni je trebalo pet cvetica.

Poslagati cvetice u sredinu kalupa i ostaviti da pogaca nadoe. Premazati je umucenim jajetom, posuti semenjem po želji i peci u zagrejanoj pecnici dok fino ne porumeni.

Savet