Pica-leptirici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **100 ml**ulja
- **1**jaje
- **1**belance
- **1 kašika**sirceta
- **2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kockice**kvasca

Za fil:

- **250 g**šunkarice (narendati)
- **100 g**sira
- **2 kašike**kecapa
- **1 kašicica**origane

Priprema

Zagrejati mleko pa dodati šecer i kvasac ostaviti da se kvasac istopi i sjedini sa mlekom. Testo zamesiti od datih namirnica. Ostaviti testo da odmori 15 minuta. Zatim testo razviti i vaditi cašom krugove. Svaki krug premazati sa pripremljenim filom i uvijati u kiflu. Svakoj kifli krajeve podvuci ispod, pa dobijenu kiflu zaseci po malo kako sa jedne tako i sa druge strane. Isecene krajeve malo raširiti (kao na slici) isto sa obe strane. Poreati leptirice u pleh da odstoje oko 15 minuta. Premazati ih sa žumancetom i posuti origanom. Peci ih oko 15 minuta

na 200 C.

Savet