

Pecivo detelina



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1** kisela pavlaka
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **3** jajeta

I još:

- **oko 100 g** kulena (tanko secenog na mašinu)
- **1** jaje
- susam, kim

Priprema

Kvasac pomešati sa toplim mlekom, malo brašna i ostaviti da nadoe. U brašno staviti so, dodati jaja, promešati. Dodati kvasac sa mlekom, ulje, pavlaku i zamesiti mekano testo. Ostaviti da se odmori oko pola sata. Razvuci na što tanko oko 5mm. Naci cašu velicine koluta kulena pa vaditi krugove.

Uzeti 1 kolut testa, na njega staviti kulen pa poklopiti drugim kolutom testa.

Seci testo nožem kako izgleda sat 12, 6, 3, 9 pa 1, 5, 7, 11. ne skroz do sredine ostaviti slobodan krug u sredini

kao na slici.

Uvijati svaki kraj, jedan na levu stranu, drugi na desnu, jedan prema drugom. Najbolje uvijati peciva u plehu u kom ih pecete.

Stavite pek papir u pleh. Poreajte peciva. Kad ih uvijete, premažite umucenim jajetom i pospite susamom, kimom po želji.

Peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni 10-ak minuta dok ne porumene.

Savet