

Fenjeri pecivo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **500 g** brašna

Za nadev:

- **8 pilecih** viršli

Za premazivanje:

- **1 jaje**

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakom mleku sa šećerom i malo brašna i ostaviti da odstoji desetak minuta. U posudu za mešenje sjediniti polovinu brašna, nadosao kvasac, ulje, so i promesati. Zatim dodavati preostalo brašno dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Testo ostaviti da nadoe pola sata. Nadošlo testo rastanjiti oklagijom i seci pravougaonike. Svaki pravougaonik zaseci tri puta paralelno.

Isecene viršle reati na testo.

Urolati tako da se krajevi stisnu i dobije izgled fenjera.

Pleh obložiti papirom za pečenje, premazati fenjere umućenim jajetom i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok ne porumene.

Savet