

## **Mrežica sa pecenicom i maslaczem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**brašna
- **100 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1**kvasac
- **1**prašak za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje

#### **Fil:**

- **100 g**pecenice
- **100 g**maslaca

### **Priprema**

Umutimo kvasac sa mlekom, šecerom i soli. Ostavimo da nadoe. Dodamo jaje i brašno sa praškom za pecivo.

Umesimi mekano testo. Ostavimo na nadoe na topлом. Kada nadoe premesimo ga i podelimo na 5 loptica. Svaku lopticu razvucemo jajasto. Na jednu polovinu obilno premažemo maslacem i stavimo 2-3 kruga pecenice. Drugu polovinu isecemo na što tanje krake.

Uvijemo svaki krak i prilepimo preko pecenice.

Stavimo da se peku nekih 20ak minuta na 200 stepeni. :-)

## **Savet**

:-)