

Slatka repatica



težina: **lako**

za: **5** osoba

време pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dlmleka
- 1 kašikašecera
- 15 gsvežeg kvasca
- 500 gbrašna
- 1jaje
- 0,5 dlulja
- po potrebieurokrem - za premazivanje
- 70 gMenaž cokolade
- po željišecer u prahu - za posipanje

Priprema

U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac, šecer i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. Brašno prosejati, dodati mu umuceno jaje, ulje i nadošli kvasac i zamesiti testo. Ostaviti ga da nadoe. Kada je uvelo svoju zapreminu, premesiti i oklagijom razviti u pravougaonik debljine 5 milimetara. Pravougaonik premazati eurokremom (ostaviti po centimetar nepremazanog dela uz svaku ivicu, kako nadev ne bi curio).

Zatim preklopiti na pola, a onda uviti u rolat.

Rolat preseći na pet jednakih delova.

Na polovinu svakog dobijenog komada staviti dršku varjace, pa od drške nadole seci trakice.

Peciva složiti u pleh obložen pek papirom i ostaviti da još malo narastu.

Peci ih u rerni zagrejanj na 200 stepeni, dok ne porumene. Sacekati da se malo prohlade, pa zasecene krajeve preliti otopljenom Menaž cokoladom.

Kada se cokolada stegne, posuti svako pecivo šećerom u prahu. Tanjire dekorisati otopljenom Menaž cokoladom, repatice naslagati i služiti.

Savet