

Dansko pecivo (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** kvasca
- **1 šoljica** ulja
- **600 ml** mleka

Fil:

- **1** margarin
- **1** jaje
- **200 g** kecapa
- **200 g** sira
- **200 g** suhomesnatog
- **1-2 kesice** origana
- susam

Priprema

U vanglu sipati brašno, kvasac, šecer, so, prašak za pecivo, šoljicu ulja. Pa zamesiti sa 600ml mlakog mleka. (Ukoliko koristi te kockice kvasca, malo više od pola kockice preliti sa 100 ml mleka i kašicom šecera i cekati da nadoe. Pa sipati u brašno i zamesiti sa preostalih 500 ml mleka). Ostaviti testo 30 minuta.

U meuvremenu izgnjecite viljuškom margarin sa jednim žumancetom.

Kada je testo nadošlo podelimo na 3 dela. Razvijemo tanju koru, premazemo filom, zatim kecapom, izrendamo sir, suhomesnato (salama, šunka), pospemo origanom i savijemo u rolat. Rolat secemo na cik-cak.

Premažemo umucenim jajetom i pospemo susamom. Peci na 200°C dok ne porumeni.

Savet

Ovo pecivo spremam kad god sam slobodna i stavljam u zamrziva. I uvek je spremno posluženje za iznenadne goste!