

Pecivo sa kimom i majonezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **150 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **50 g** chili majoneza
- **1 kesica** kima
- **1** žumance

Priprema

Umutimo kvasac sa mlakom vodom, mlekom, soli, šecerom i kašikom brašna. Ostavimo da krene. Onda dodamo jaje, belance i ostatak brašna i umesimo meko testo koje se ne lepi. Ostavimo ga oko sat vremena. Onda podelimo na par delova i pravimo kiflice ili oblike po izboru. kod mene ima svega. Kada pravimo kiflice stavimo na vrh trougla po malo majoneza pa urolamo. Režamo pecivo na pek papir i premažemo umucenim žumancetom i pospemo kimom. Pokrijemo krpom da narastu dok se ugreje rerna. Pecemo ih dok lepo ne porumene.

Savet

Baš je mekano i ukusno testo :D