

Pecivo sa jogurtom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **120 ml** jogurta
- **120 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **1** belance
- **6 kašika** ulja
- **3 kašike** šecera
- **1,5 kašice** soli
- **1 kesica** vanil šecera sa ukusom ruma

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati šecer, so, jaje, belance, vanil šecer, sa ukusom ruma, ulje, jogurt i pripremljeni kvasac. Zamesiti mekano testo, da se ne lepi za ruke. Umešeno testo staviti u posudu, premazanu uljem, i ostaviti da odmori, pola sata.

Zatim testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i razviti ga u oblik pravougaonika, debljine 5mm. Iseci uzdužno trake, zatim poprecno, da se dobiju mali pravougaonici. Razdvojiti isecene delove testa, pokriti ih krpom i ostaviti, 30 minuta, da narastu.

Za to vreme u, dublju, posudu sipati ulje, visine 1cm i staviti da se ugreje (na mom šporetu, na termostatu od 0-3, ja sam testo pržila na 2). Masnoca ne sme da bude na jakoj temperaturi da testo naglo ne porumeni, a u sredini da se ne ispece.

U zagrejano ulje stavljati iseceno testo, da se prži. Kada jedna strana porumeni okrenuti da i druga strana dobije lepu, rumenu boju.

Peceno pecivo vaditi na kuhinjski papir, da bi papir upio višak masnoce. Pecivo poslužiti sa nutelom, medom..., ili ga posuti šećerom u prahu. A vrlo je ukusno i bez ikakvih dodataka.

Savet

Testo možete uvek da zamesite, staviti ga u nauljenu posudu, prekriti providnom folijom i ostaviti u frižider. Pre upotrebe izvaditi testo jedan sat da bude na sobnoj temperaturi i dalje raditi na, ve, opisani nain.