Banana pecivo

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**voda
- **300 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **100 ml**ulja
- **1** jaje
- **900 g**brašna

Za premazivanje:

- **3 kašike**brašna
- **1 kašika**soli
- **malo**vode
- **1 kašika**lanenog semena

Priprema

Razmutiti kvasac, šecer i nekoliko kašika brašna sa mlekom i vodom. Promešati varjacom i ostaviti 5 minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti ulje, so, jaje, isipati nadošli kvasac i sa preostalim brašnom zamesiti glatko testo. Testo pokrijte krpom i ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo podeliti na 30 loptica, svaku premesiti i ostaviti da narastaju.

Svaku lopticu oklagijom razviti na pravougaoni oblik i smotati kao kiflicu. Dlanovima još malo rastanjite u dugi štapic da ima izgled kao banana. Poreati u plehu sa blagim razmakom u kome ste stavili pek papir.

Razmutiti brašno sa 1 kašikom soli i malo vode. Testo treba biti malo gušce nego za palacinke. Testo isipati u plasticnu kesu i makazama odseci vrh kese. Povucite po dve crte na svakom banana pecivu. Na jednom kraju banane staviti po nekoliko zrna lanenog semena. Ostaviti da narastaju i peci na 190 C oko 20 minuta u zavisnosti od rerne.

Uživati u divnom ukusu i neobicnom izgledu! Prijatno!

Savet