

## *Uvrnuto pecivo sa cvarcima*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** gmlevenih cvaraka
- **1** kgbrašna
- **200 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1** jaje (za premazivanje)
- **1 komad** kvasca

### **Priprema**

Od ukupne količine vode odvojiti malo pa pomešati sa kvascem i jednom kašicom šecera. Ostaviti da kvasac uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, dodati so, mleko, ostatak vode i nadošli kvasac. Umesiti testo pa ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada se testo udvostrucilo razviti ga tanko pa ga premazati mlevenim cvarcima. Sada testo preklopiti. Sve četiri strane prebaciti ka sredini. Da izgleda kao pismo.

Onda opet razviti testo do debljine prsta. Iseci ga prvo na šire trake, pa onda na pravougaonike. Svaki zaseci po sredini pa uvrnuti testo.

Poreati u tepsiji pa ih premazati umucenim jajetom. Ostaviti tako u tepsiji oko 20 minuta, a onda staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

### **Savet**