

# **Hleb sa ajvarom i belim lukom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1,5 dl**mleka
- **1,5 dl**mlake vode
- **1/2 kocke** kvasca
- **3 kašike** ajvara
- **2 cena** belog luka
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** šecera

## **Priprema**

Pripremiti sastojke. Beli luk iseci na sitne kockice. Smlaciti mleko, pa dodati kvasac i šefer, ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati vodu, dodati nadošao kvasac i brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo.

Testo podeliti na 2 dela, u jedan deo umesiti beli luk, a u drugi ajvar (pošto ce ajvar malo razvodnjiti testo bice potrebno još malo brašna). Formirati jufke.

Obe jufke rastanjiti oklagijom na 25 cm dužine (toliki je moj kalup). Staviti deo sa ajvarom, na deo sa belim lukom,a zatim još malo rastanjiti testo.

Uviti testo u rolat.

Premazati puterom kalup. Hleb staviti u kalup, pa ga zaseci ukoso na par mesta. Premazati vodom i ostaviti ga pola sata da se udvostruci.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta.

Vruc hleb uviti u krpu i ostaviti ga da se ohladi.

Prohlaenog ga iseci na parcad i poslužiti. Prijatno!

## **Savet**

Jako ukusan, jednostavan i dekorativan. Prijatno