

Masnice



težina: lako

za: 6 osoba

vreme pripreme: 150 min

Sastojci

Za testo:

- 2,5 dlmleka
- 1 dlvode
- 1 kašicica šecera
- 20 gkvasca
- 1 kašicica soli
- 1 dlulja
- 2 kašikekisele pavlake
- 500 gbrašna

I još:

- po potrebisam
- pekmez
- 1 jaje
- margarin

Priprema

U toploj vodi sa kašicicom šecera podici kvasac. U posudu staviti malo brašna, so, toplo mleko, pavlaku, ulje i dodati podignut kvasac. Polako dodavati ostatak brašna, pa ako ustreba dodajte još malo, jer testo mora da bude lepo, glatko i mekano. Ostaviti da odmori oko 30 minuta, premesiti, podeliti na male loptice. Ostaviti ih na radnom delu, pokriti da odstoe nekih 20 minuta. Svaku lopticu razviti u krug i premazati tankim slojem omekšalog margarina, preklopiti na pola, zaseći ukoso dva puta na sredini testa, prebaciti bocne krajeve unutra, a traku iz sredine prebaciti unazad... Ovo je dosta teško recima objasniti, pa u prilogu ima slika postupka kako

sam ja to radila. Masnice pre pecenja premazati žumancetom u koje se doda kašicica mleka i na vrh kašicice ulja i dobro izmešati... Posuti susam po želji i peci na 180 C da lepo porumene. Pecene pokriti na kratko kuhinjskom krpom.

Ja sam deo loptica razvila, isekla krajeve da dobijem kocku, preklopila u trougao, zasekla sa obe strane, otvorila kocku, u sredinu stavila pekmez i onda jedan kraj koji je isecen prebacila skroz preko pekmeza, a onda suprotni kraj preko ovog prvog. Premazala sam žumancetom i pekla na 180 C .

Savet