

Zavrzlane s palentom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **200 g** palente
- **400 g** belog brašna
- **2** jajeta
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** soli

Ostalo:

- **po potrebi** palenta
- **1** jaje
- **80 g** mekog putera

Priprema

Stavimo kvasac da uskisne sa malo šecera i malo toplog mleka. U drugoj posudi sipamo palentu, jaja, so i ostatak toplog mleka. Dodamo uskisi kvasac i postepeno dodajemo brašno (ovisi o brašnu, može se desiti i da vam malo preostane) i umesimo testo. ?iniju podmažemo uljem i ostavimo testo da naraste. Radnu površinu posuti palentom pa na tom razvaljati testo. Polovinu testa premazati puterom koji ste dobro umutili sa jednim jajetom i prekriti nenamazanom stranom (tako vam i gornja strana bude posuta sa palentom). Iseci trake širine 5 cm i zaseci rez po sredini al ne do kraja. Uvrtati trake kroz zarez prema unutra. Ostaviti da kisne još 20 minuta i peci na 200C. Paziti da se ne prepeku jako.

Savet