

## **Pica srca**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **0,5 l** mleka
- **20** gsvežeg kvasca
- **50 mlulja**
- **50 g**margarina
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **700 g**brašna

#### **Za nadev:**

- **300** rendane šunke
- **200** rendanog kackavalja
- **100 ml**kecpa

#### **Za premazivanje:**

- **2**žumanceta
- **2** kašikeulja
- **2** kašikemleka

#### **Za posipanje:**

- **malo** rendanog kackavalja

## **Preparacija**

U mlakom mleku razmutiti kvasac sa kašicicom šecera i malo brašna i ostaviti da nadoe. Nadošlom kvascu dodati preostale sastojke i umesiti glatko testo, pa ga ostaviti da naraste. Nadošlo testo premesiti, razvuci od njega tanju koru, a onda je tanko premazati kecapom i posuti rendanom šunkom i kackavaljem.

Uvijati testo sa oba kraja, tako da se krajevi susretnu na sredini.

Zatim dobijeni rolat seci na parcice oko 2 cm debljine.

Poreati ih u pleh obložen pek- papirom i svaki deo blago pritisnuti rukom. Žumanca, ulje i mleko razmutiti i premazati svako srce, a zatim posuti rendanim kackavaljem.

Peci na 200 stepeni, dok ne porumene.

## **Savet**