

Spiralno pecivo sa pecenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **150 g** dimljene svinjske pecenice
- **100 g** kackavalja
- **150 ml** kisele vode
- **130 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **1** žumanac
- **po želji** susam

Priprema

U sud za mešenje staviti brašno, dodati kvasac i so. Potom dodati pecenicu iseckanu na kockice, seckani kackavalj, kiselu vodu, mleko i ulje. Umesiti glatko testo i podeliti ga na devet loptica približno iste velicine.

Svaku lopticu oklagijom razvuci u krug, iseci na trakice (ali tako da krajevi ostanu neraseceni) i ukoso urolati.

Uviti u krug, a krajeve podvuci ispod testa. Pecivo složiti na nauljen pleh i ostaviti oko 30 minuta da odstoji.

Premazati umucenim žumancetom i posuti susamom peci na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet