

Žabice - pecivo



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **2 dl** mleka
- **1 dl** jogurta
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Nadev:

- **200 g** sira
- **1** jaja

Premazivanje:

- **1** žumanca
- **30-40 g** krupne morske soli

Priprema

Zagrijati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

Izdrobiti sir viljuškom i dodati celo jaje, pa izjednaciti masu.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem, jogurt i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo blago premesiti, oblikujuci loptu.

Rastanjiti testo oklagijom na oko 3 mm debljine, u obliku kvadrata ili pravougaonika i seci na kvadrate željene velicine (moji kvadrati su seceni sa stranicama oko 7 cm; ako se pripremaju žabice kao koktel pecivo, seci manje kvadrate, a ako se pripremaju za dorucak ili veceru u kucnoj varijanti, mogu biti i veci, mada kod vecih gube oblik žabice).

Na sredinu kvadrata staviti nadev od sira i jaja.

Preklopiti kvadrat po dijagonali, a vrhove trougla malo uvrnuti oko svoje ose i jedan oko drugog (kao na slici). Spojeve testa malo pritisnuti prstima i spojiti, da nadev ne iscure, oblikujuci na taj nacin žabicu.

Žabice reati u nepodmazan pleh, praveci razmak izmeu njih, kad testo naraste da se ne spoji i zalepi jedno za drugo i da mu sve površine lepo porumene pri pecenju.

Ostaviti žabice da narastu u plehu, a onda ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti krupnom morskom solju.

Peci u zagrejanj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet