

Posna peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je;

- **3** dlmlake vode
- **1** prstohvatšecera
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **5** kašikaulja
- **1** kašicicasoli
- **po potrebi**brašno tip 400 meko

I još:

- **3** kašikekisele vode
- **3** kašikesusama
- **po ukusu** povrce (paprike, luk, kiseli krastavci)
- **3-4** kašikeparadajz pirea
- **3** kašikekecapa
- **2** kašikeajvara

Priprema

U vanglicu dodati vodu mlaku, kvasac, šećer i 1 kašiku brašna, promešati prekriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta. Dodati ulje promešati, dodati so i prašak za pecivo pa polako dodavati brašno. Zamesiti glatko testo. Testo prekriti krpom i ostaviti da udupla masu, potom opet premesiti i praviti peciva.

Za pecivo sa povrćem rastanjiti testo u krug. Uzeti 2 male kuglice testa pa ih razvuci u valjak što tanji, pa uplesti ta dva valjka i dobijenu pletenicu staviti oko dobijenog kruga. Tomatino i kecap promešati, pa sa tim premazati krug preko staviti paprike, luk. Pletenicu premazati kiselom vodom i posuti susamom. Od polovine testa napraviti peciva sa povrćem. Peci na 250°C. Gotova peciva izvaditi iz rerne, pa na njih staviti kisele krastavcice i ajvar.

Od druge polovine testa praviti zemicke. Testo podeliti na paran broj kuglica, svaku kuglicu razvuci u dugacke valjke. Uzeti 2 valjka pa ih isplesti. Pletenicu uviti u puža. Zemicke premazati kiselom vodom i posuti susamom. Peci na 250° C, dok ne porumene. Gotove zemicke pokriti vlažnom krpom 5 minuta.

Savet

Idealno za vreme posta.