

Peciva sa ruzmarinom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 g** speltinog brašna
- **300 ml** mleka
- **1 kašika** morske soli
- **1 kašika** šećera
- **25 g** svežeg kvasca
- **100 ml** maslinovog ulja
- **2** cenabelog luka
- **1** vezica svežeg ruzmarina
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **malo** krupne morske soli
- **3 kašike** parmezana

Priprema

U zdelu staviti toplo mleko, šećer i razmrvljeni kvasac. Promešati. Ostaviti da se aktivira desetak minuta. Dodati brašna, so, ulje i umesiti testo. Prekriti testo i ostaviti na toplom da se udupla. Dok se testo diže sitno isekajte ruzmarin i beli luk. Nadošlo testo razvaljajte u pravougaonik debljina oko 3-4 mm poprskajte sa one tri kašike maslinovog ulja, rasporedite ruzmarin sa belim lukom i parmezan. Testo presecite na pola i uvite 2 rolata. Secite pužice pospite sa malo krupne morske soli i slažite u tepsiju na pek papir. Kad ste sve završili ostavite dok se rerana ne zagreje na 200 stepeni. Pužici se dižu. Pecite ih 15-20 minuta, ali sve ovisi od rerne. Uživajte u mirisnim pecivima-pužicama.

Savet