

Mašnice sa slaninom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **3 dl** mlakog mleka
- **1 šoljica** ulja
- **100 ml** kecapa
- **200 g** slanine
- **1** žumanac
- **malol** anenog semena

Priprema

Brašno prosejati, pa mu dodati jaje, ulje, so i nadošli kvasac (prethodno razmucen u malo mlake vode sa po kašičicom šećera i brašna). Umesiti glatko testo i ostaviti ga na toplom mestu da nadolazi oko 40 minuta. Nadošlo testo premesiti i oklagijom razvuci u vecu pravougaonu koru. Izrezati je na vece kvadrate.

Unutar svakog kvadrata obeležiti po jedan manji, pa gornji levi i donji desni ugao unutrašnjeg kvadrata prerezati nožem do kraja, a preostala dva ugla ostaviti cela.

Sredinu unutrašnjeg kvadrata premazati sa malo kecapa i bogato posuti seckanom slaninom. Zatim gornji levi ugao saviti ka sredini. To isto uraditi i sa donjim desnim uglom. Malo pritisnuti prstima da se krajevi testa slepe. Neisecene krajeve ostaviti tako.

Isto ponoviti sa svim pecivima, pa ih složiti u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da malo nadou. Premazati ih zatim umucenim žumancetom i posuti semenkama lana.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet