

Šareno pecivo



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Crveno testo:

- 500 g brašna
- 25 g kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 100 g masti
- 200 ml mleka
- 50 ml vode
- 100 g ajvara

Zeleno testo:

- 500 g brašna
- 25 g kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 100 g masti
- 200 ml mleka
- 50 ml vode
- 100 g spanaća

Za premazivanje:

- 1 jajce

Priprema

Crveno testo. Izmrviti kvasac pomešan sa šećerom pa preliteri mlakom vodom. Ostaviti da nadodje. U posudu za mešenje staviti jedan deo brašna, dodati nadošli kvasac, so, mast i mleko i ajvar. Dodavati ostatak brašna pa umesiti testo.

Zeleno testo: Napraviti na isti nacin samo umesto ajvara staviti obaren i iseckan spanac.

Ostaviti testa da narastu oko 30 minuta. Onda svako testo podeliti na osam obgi. Svaku obgu razviti oklagijom pa staviti jednu preko druge. Iseci na 8 trouglova pa napraviti kiflice, a drugi deo umotati u rolat pa iseci pužice.

Poreati peciva u tepsiju, premazati ih jajetom. Ukljuciti rernu na 180 stepeni da se ugreje pa staviti kiflice i pužice da se peku oko 20 minuta.

Savet