

Pekmezare



težina: **srednje**

za: **19** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** mleka
- **25 g** kvasac
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** brašna
- **2 kašike** masti ili margarin
- **1** jaje
- **80 g** šecera
- **525 g** brašna
- džem po želji

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, kašicicu šecera, kašicicu soli, kašicicu brašna i ostaviti da naraste pet minuta. U posebnoj posudi mutiti dve kašike masti, jedno žumance i 80 g šecera penasto. Dodati na došao kvasca sve zajedno sjediniti. Dodati brašno i zamesiti testo. Ostaviti pola sata da naraste. Kad nadoe na pobrasljavljenoj površini razvuci testo. Vaditi šoljom ili klupom krugove premazivati krajeve belancetom na sredini džem i preklopiti. I tako ponavljati. Pekmezare pre pecenja premazati takoe belancetom, jer tako tokom pecenja dobiju sjaj i lepu boju. Peci na 200 stepeni 20 minuta. Služiti tople. :)

Savet

Ako želite slane pogaice, ne dodavati šeer. Jer jako ukusne budu sa šunkom, sirom. Predobro testo. :)