

## Vekna sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **100 ml** mleka
- **1 čaša (180 g)** jogurta
- **3 kašike** ulja
- **150 g** grendanog kackavalja

### Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer, 1 kašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Brašno usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, jogurt, posoliti, dodati ulje i zamesiti testo. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo izruciti na pobrašnjenu radnu površinu...

...te oklagijom razviti u oblik pravougaonika. Jednu stranu zarezati oštrom nožem na 6 mesta.

Po testu rasporediti krupno rendani kackavalj i urolati (poceti od dela koji nije zasecen-kao na slici).

Rolat staviti u uzdužni kalup obložen pek-papirom. Pokriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 15 minuta.

Peci u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni 40 minuta. Gotovu veknu izvaditi iz rerne, poprskati vodom, prekriti čistom kuhinjskom krpom. Ostaviti da se prohladi te poslužiti.

### **Savet**

Jogurt ostaviti da odstoji na sobnoj temperaturi minimum pola sata, nikako ne koristiti im ga izvadite iz frižidera. Prijatno.