

Šareno pecivo sa ajvarom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Prvo testo:

- 250 g brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 50 ml ulja
- 100 ml mleka
- 5 kašika ajvara

Drugo testo:

- 250 g brašna
- 1 kesica suvog kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šecera
- 150 ml mleka
- 100 g margarina

Ostalo:

- 1 jajce za premazivanje
- 30 g mix semenki

Priprema

Priprema: u posudu prvo sipati kvasac, kašicicu šećera i malo mleka (oduzeti od ukupne količine) pustiti kvasac da nadoe.

Zatim dodati ulje, mleko, brašno, so i zamesiti testo sa ajvarom. Isto uraditi i sa drugim testom. Ostaviti na toplom mestu da naraste.

Kada testo naraste razviti ga u krug pa ga iseci na trake sirine oko 2 cm. Uzimati naizmenicno po jednu crvenu i jednu belu traku i uvijati u pletenicu. Svaku smotati u krug i poreati u tepsiju.

Premazati jajetom, posuti semenkama i ostaviti još desetak minuta da odstoji dok se zagreje rerna. Onda staviti da se pece oko 15 minuta.

Savet