

## ***Koktel pecivo***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 250 g sira
- 250 g margarina
- 10 g svežeg kvasca
- 1 dl mleka
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli

#### **Za premaz:**

- 1 jaje

#### **Za posipanje:**

- susam

### **Priprema**

Koktel pecivo sa sirom: 500 g brašna, 250 g sira, 250 g margarina, 10 g svežeg kvasca, 1 dl mleka, kašičica šecera, kašičica soli.

Za premaz: 1 jaje, za posipanje, susam. U mlakom mleku razmutiti kvasac i šecer i pustiti da nadodje. Zatim umutiti margarin sir, pa dodati nadošao kvasac, brašno i so, pa umesiti testo i odmah razvit i vaditi željene oblike. Premazati umucenim jajetom i posipati susamom.

Peci na 200 stepeni 12 minuta.