

# **Vulkancici**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **1/2 kockesvežeg** kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **0,5 dl**ulja
- **po potrebivode**

### **Za punjenje:**

- **150 g**kulena
- **150 g**ackavalja

### **Još:**

- **1 l**vode
- **2 ravne kašicice**esode bikarbonate

## **Priprema**

U malo mlake vode razmutiti kvasac, dodati mu kašicicu šecera i kašicicu brašna, pa sacekati da nadoe. Nadošli kvasac dodati u brašno. Zatim dodati i ulje, so i vode toliko da se umesi glatko testo. Testo podeliti na 15 manjih loptica.

Ostaviti ih vrlo kratko da odmore (dok se sve loptice umese, ove prve formirane ce vec narasti). Zatim svaku lopticu razviti u pravougaoni oblik. Staviti na jedan kraj pravougaonika parce kackavalja, a preko parce kulena.

Najpre uviti gornji i donji kraj, a zatim motati kao sarmu. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Litar vode staviti da provri. U vodu koja vri dodati sodu bikarbonu i smanjiti temperaturu. Zatim u ovu vodu ubacivati peciva i kuvati kratko vreme (minut-dva). Rešetkastom kašikom vaditi pecivo i stavljati ga na pleh obložen pek- papirom.

Uz pomoc makaza, napraviti na svakom pecivu po nekoliko proreza. Rernu zagrejati na 200 stepeni, pa staviti da se pece oko 25-30 minuta.

## **Savet**