Forneti

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **200 ml**tople vode
- **200 ml**toplog mleka
- **100 ml**ulja
- **oko 800 g**brašna
- **25 g**svežeg kvasca
- **250 g**mrzlog margarina
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli

Za nadev:

- **po ukusu**džem ili krem a može i pola pola

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac i dodati šecer i kašiku brašna lepo promešati i ostaviti da malo nadodje 10-ak minuta. Zatim dodati ulje, so, hladnu vodu i brašno pa zamesiti mekano i glatko testo. Na pobrašnjenoj radnoj površini rastniti gotovo naraslo testo u pravougonik, pa narendati na 2/3 margarin. Preklopiti onu trecinu gde nije narendan margarin. Preklopiti i drugu trecinu. Sad tako dobijenu deblju traku presaviti na još po trecinu (postupak za preklapanje kao kod žužu ili salcice). Ostaviti 5 minuta da miruje pa opet razvuci i ponoviti postupak presavijanja još jednom pa opet 5 minuta mirovanja i još jednom presavijanje pa opet mirovanje 5 minuta. Posle 5 minuta mirovanja razvuci testo na otprilike 0,5 cm debljine. Iseci nožem na manje pravougaonike. Svaki pravougaonik sa jedne strane zaseci 3 crte ili više nožem. Zatim 1 kašicicu nadeva staviti na drugu stranu i preklopiti, i viljuškom zatvoriti i reati u pleh obložen pek papirom.

Peci na 220 stepeni 10–15 minuta dok ne porumene. Pecene posuti šecerom u prahu i poslužiti i malo pricekatii da se ohlade jer je nadev jako vreo.

Savet