

Punjeni labudovi



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 3 dlmleka
- 1 dl ulja
- 2 kašicicesoli
- 1 kašicicašecera
- 1 kockicakvasca
- oko 600 gbrašna

Nadev:

- 200 gparizera
- 200 gkackavalja
- 100 gkecapa

Za prenazivanje:

- 1jaje
- po potrebilaneno seme

Priprema

U mlako mleko stavimo šecer, so, kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo. Ostavimo da miruje 30 minuta.

Dok čekamo decto, izrendamo parizer kackavalj i izmešamo sa kecapom. Testo razvijemo oklagijom i modlom vadimo krugove.

U donji deo kruga stavimo po kašiku nadeva preklopimo gornjim delom testa malo prdtima stisnemo krajeve da se slepe. Gornji deo testa nožem zasecamo malo više od pola i podižemo testo tako formiramo vrat i glavu labuda. Sa strane malo zasecemo testo nožen i podvijemo gornji dloj tako dobijajući krila.

Smestimo u tepsiju obložen pek papirom prenažemo razmucenim jajetom i za oko sam koristila zrno bibera. Pecemo u zagrejanj rerni na 180C oko 20 minuta.

Savet

Oko ovog peciva ima malo više posla ali se trud izplati.