

Andjelina kiriki puter užina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašno T-400
- **300 ml**mleka (ugrejanog)
- **7 g**suvoog kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja

Za fil:

- **300 g**kikiriki putera (slani)

Ostalo:

- **1**jaje
- **1 kašikamasti**

Priprema

Pripremimo testo, tako što u odgovarajuću posudu sipamo 500 g brašna i napravimo udubljenje u koje ćemo staviti suvi kvasac, šefer, so i ulje. Zatim dodamo ugrejano mleko i zamesimo glatko testo. Ostavimo 30 minuta da nadolazi.

Kada testo nadoe stavljamo ga na pobrašnjenu podlogu i razvucemo oklagijom u oblik pravougaonika. Testo da bude što tanje razvuceno.

Kikiriki puter pažljivo razmažemo po razvucenom testu tako da rub jedne duže strane ostavimo ne namazan.

Napraviti rolat od nafilovanog testa. Krajeve malo gurnuti prema sredini.

Seci na trouglove rolat. Meni je bilo zgodno sa sekacem za picu, a naravno možete i sa nožem cija je oštrica duža i dobro naostrena. Secivom proite kroz kocku margarina.

Sa kašikom masti namazati pleh. Poreati trouglove i ostaviti ih 10 minuta da odmaraju, a za to vreme se rerna zagreva na 180 stepeni.

Premažite ih sa umucenim jajetom i pecite 20 minuta.

Savet

Najvee zasluge za ideju, rad i izbor fotografija pa i samo fotografisanje sleduje mojoj sedmogodišnjoj erki. Testo je sama zamesila, a ja sam preuzela kormilo kod izrade testa. Priznajem da su trouglovi super zalogaji, ako ste ljubitelji kikirikija oduševie vas.