

Jestiva šerpa od testa



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- 2 dlmleka
- 5 kašikaulja
- 1/2 kašicice šecera
- 1 kašicicasoli
- 20 gkvasca
- oko 400 gbrašna

Za premazivanje:

- 1jaje
- po potrebiseme golice

Priprema

U mlako mleko dodamo šecer, so, ulje i izdrobljeni kvasac promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo srednje cvrstine. Podelimo u dve loptice jednu vecu, a druga manja. Premazemo uljem. Ostavimo oko 20 minuta da se udvostruce.

Za to vreme spremimo posudu koja ce nam služiti kao kalup. Svakako mora biti vatrostalna pošto mora u rernu. Ja sam koristila vazrostalnu ciniju, obložila folijom i premazala uljem. Vecu lopticu testa raztanjimo oklagijom na velicinu da prekrije posudu namestimo testo da se pripije i dobije željeni oblik i skalperom odstranimo višak.

Premažemo razmucenim jajetom i dekorišemo semenom golice.

Od manje loptice oblikujemo poklopac i takodje premažemo jajetom i dekorišemo.

Pecemo u zagrejanj rerni na 180C oko 15 minuta dok dobije lepu zlatnu boju.

Pažljivo skinemo testo sa posude i odstranimo alu foliju. Ja sam pekla šunku i napunila šerpu tako sam služila obrok, a soft od šunke napotilo testo i dobio fantastican šmek.

Savet

Malo više posla ali vrlo zanimljivo i dekorativno.