

# **Slatko pecivo s pekmezom**



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **20 g**svežeg kvasca
- **1**rendana kora limuna
- **2 kašike**šecera
- **1+1 premazivanje**jaje
- **250 ml**mleka
- **150 g**pekmeza po želji

## **Priprema**

Razmutiti kvasac u 125 ml toplog mleka sa kašicicom šecera i 1 kašicicom brašna, pa ostaviti na topлом da nadoe. Pomešati brašno, šecer i malo soli, pa dodati nadošli kvasac, jaje, malo rendane kore limuna i preostalo mleko. Rukom sjediniti sastojke i zamesiti glatko testo. Prekriti ga krpom i ostaviti da miruje oko 20 minuta. Nadošlo testo podeliti na 5 delova i oblikovati loptice. Ostaviti ih da odmore 10 minuta.

Uzeti jednu lopticu i istanjiti je u pravouganu koru.

Premazati je cvršćim pekmezom.

Urolati, pa krajeve saviti u obliku latinicnog slova "S".

Na isti nacin oblikovati ostalo testo. Peciva poreati na pleh obložen papirom za pecenje, premazati umucenim

jajetom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pre služenja pecivo posuti šećerom u prahu.

## **Savet**