Fornetti sa cvarcima

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna
- **250 ml**toplog mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **1,5 kašicica**soli
- **3**jajeta
- **250-300 g**samlevenih cvaraka
- **1 kašika**masti
- **malo**bibera

Priprema

Rastopiti kvasac u mleku u koga smo sipali šecer i kad nadoe sipati u vanglu u koju je sipano prosejano brašno, so, prašak za pecivo 2 jajeta i zamesiti testo. Testo ostaviti oko 40 minuta da naraste pa ga razvuci u krug. Na sredinu testa staviti cvarke u koje smo umešali mast i biber.

Levu i desnu stranu preklopiti preko cvaraka.

Takoe i donju i gornju stranu pa okrenuti testo i ostaviti ga 5 minuta da odstoji. Razvuci ga u pravougaonik pa presaviti prvo levu stranu pa preko nje desnu stranu, a onda i donju i gornju stranu kao kad se pravi lisnato testo. I tako još dva do tri puta, ostavljajuci ga svaki put da odstoji 5 minuta.

Posle treceg stajanja razviti testo u pravougaonik. Vaditi fornete cašicom precnika 5 cm.

Reati ih u pleh obložen pek papirom i svaku premazati umucenim jajetom.

Peci ih na 180-200'C da blago porumene.

Pecene prohladiti pa služiti uz jogurt ili neki drugi napitak.

Savet

Fornetti ili mini pani (mini hlebcici) ili koktel pecivo su nazivi za sitno pecivo. Vrlo su zahvalni za razna slavlja, roendane ili jednostavno kad poželite domae grickalice.