

## *\*List\* peciva*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **1** jaje
- **100 ml** ulja
- **275-300 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca

### **I još:**

- **1** jaje za premaz
- **malosusama**

## **Priprema**

Brašno prosejati, a kvasac podici sa kašičicom šećera. U brašno dodati so, šećer, jaje, kiselu pavlaku, nadošli kvasac i toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da narasta, a potom podeliti na loptice željene velicine, te i njih ostaviti da odmaraju nekih 10-15 minuta. Na pobrašnjennoj površini oklagijom razvuci koricu. Štapicom utiskivati šare s jedne strane korice do pola ka sredini.

Okrenuti koricu i ponovo utiskivati šare, na drugoj strani.

Obrnuti koru za 180 stepeni i zamotati testo do sredine.

Pomocu dva štapica uhvatiti na sredini gornji deo korice, koji nije motan motanim delom i spojiti.

Saviti krajeve rolnice ka sebi i pritisnuti prstima, da se priljube, a isto tako štapicem pritisnuti i gornji kraj i malo istegnuti.

Gornji, lepezasti deo testa sastaviti na vrhu i sa rolnicom, isto ponoviti i sa donjim delom.

Vrhove slepiti prstima da se fino spoje, a onda latice sa strane malo raširiti.

Gotova peciva ostaviti da odmore u plehu, premazati umucenim jajetom i posuti susamom.

Pecnicu ugrijati na 200 stepeni sa ventilatorom, potom smanjiti na 180 i peci nekih 20-tak minuta.

Prohladiti, pa poslužiti.

**Savet**