

Gnezdašca



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** toplog mleka
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** brašna

Nadev:

- **100 ml** kečapa
- **200 g** pecenice
- **1 kašik** kiselog mleka
- **100 g** kackavalja
- **po ukusu** origano

Priprema

U mlako mleko dodati šećer i kvasac da se aktivira. Zatim dodati so i ulje. Zamesiti mekano testo da se ne lepi za prste.

Zatim odgajati loptice velicine pin pong loptice. Napraviti udubljenje sa čašom.

Premazati kecapom, iskidati pecenicu.

Zatim u svaku dodati po pola kašičice kiselog mleka.

Zatim iskidati još pecenice, pa posuti malo origanom i dodati kackavalj.

Uključiti rernu na 200°C dok se rerna zagreje gnezdašca će narasti. Peci 15 minuta u zagrejanoj rerni.

Savet

Nadev možete birati sami, ja sam se odlučila za pica varijantu. Idealni za proslave, decije rođendane, večera ili brz doručak.