

Tarçnl Çörek



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **500 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **2** kašikešecera
- **70 g** putera
- **300 ml** mlijeka
- **1** jaje
- **20 g** svježeg kvasca

Fil:

- **120 g** mekšalog putera
- **100 g** šecera
- **100 g** mljevenih oraha
- **1** kašicamljevenog cimeta

Priprema

Otopiti puter; zagrijati mlijeko. Kvasac izmrviti, pa preliter toplim mlijekom. Sjediniti brašno, so, šecer, puter, umuceno jaje i kvasac sa mlijekom. Zamijesiti tijesto. Ostaviti prekriveno oko 45 minuta.

Na pobrašnjenoj radnoj plohi tijesto podijeliti na dva jednaka dijela. Svaki dio tanko razvaljati, pa premazati omekšalim puterom. Preko posuti polovinu šecera i cimeta, kao i polovinu mljevenih oraha. Pritisnuti rukom, da bi se orasi "zalijepili" za tijesto.

Zarolati, pa rezati na trokutice. Svaki trokutic pritisnuti varjacom. Na isti nacin pripremiti i drugi dio tijesta.

Redati u pleh, obložen papirom za pecenje. Prekriti krpom i ostaviti 15 minuta. Pecnicu zagrijati na 180 C. Staviti peciva da se peku; tako da fino porumene.

Gotova peciva, po želji, posuti prah šecerom. Poslužiti topla, najbolje uz kafu ili caj!

Savet