

Fenjeri



Sastojci

Potrebno je:

- 550 g mekog brašna
- 1 kocka svežeg kvasca
- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 1 jaje
- 1 kašičica šecera
- 1 kašičica soli
- 8 pilecih viršli

Priprema

U manjoj posudi sjediniti mleko, svež kvasac, kašičicu šecera i brašna. Dobro izmešati da nema grudvica i ostaviti na toplom da nadodje.

U vecu posudu sipati polovinu brašna, dodati nadošao kvasac, ulje i so, pa promešati. Postepeno dodavati, preostalo brašno i neprestano mesiti, dok testo ne pocne da se odvaja od posude. Umešeno testo ostaviti na toplom da nadodje.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom na debljinu 0,5 cm i nožem iseci pravougaonike širine 4 cm i dužine 6 cm. Potom pravougaonike od testa, zaseci po sredini par puta.

Viršle iseci na manju parcad, dužine 2 cm.

Na svaki pravougaonik staviti, po komad viršle i urolovati, a krajeve slepiti, tako da se dobije izgled fenjera.

U podmazan pleh redjati fenjere i premazati ih umucenim jajetom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.