

## *ajno pecivo sa pavlakom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 kašike šecera
- 4 jajeta
- 120 g brašna
- 2,25 dl kisele pavlake

#### **Za posipanje:**

- 2 kašike šecera u prahu

### **Priprema**

Kiselu pavlaku izmešati sa brašnom, dodati jedno po jedno žumance, a zatim šecer. Ulupati cvrst sneg od belanaca i dodati u smesu. Kašikom stavljati gomilice u namazani pleh i peci, u prethodno na 200°C zagrejanjoj pecnici, 25 minuta. Toplo pecivo posuti secerom u prahu. Servirati sa maslacem i džemom.