

Mexicana pecivo



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- **600 g** brašna tip 400
- **1 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **1,5 dl** ulja
- **polak**vasca
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** šećera

Fil

- **300 g** tvrdog sira
- **10 kašika** ajvara
- **1 kašica** ljute tucane paprike
- **50 g** kima

Priprema

Umesiti kiselo testo i ostaviti da odstoji. Podeliti na dva dela i razviti ih tanko u obliku pravougaonika da se uvije rolat. Namazati ajvarom, posuti ljutom paprikom, izmrviti sir pa uviti rolat koji treba posuti kimom i još malo ga roljati da bi se kim zalepio. Isto važi i za susam ili lan. Seci parcice 2-3 cm debljine i reati po želji u pleh, ili normalno ili kao pužice. Peci oko 30 min na 150.

Savet

Pecivo ne treba da bude tamno.