

Brza slana peciva



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mlake vode
- 2 dl jogurta
- 1 dl ulja
- 20 g svežeg kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašičica soli
- po potrebi brašna

Za premazivanje peciva:

- 3 kašike brašna
- 1 kašičica soli
- po potrebi vode

Priprema

U mlaku vodu stavimo 1 kašiku šecera, kvasac i 3 kašike brašna. Ostavimo da malo stane. U odstajali kvasac i vodu, dodamo jogurt, ulje, so i dodajemo brašno i umesimo testo koje se ne lepi za ruke. Oblikujemo kuglu od testa i dobro izradimo testo, tako što kuglu testa bacamo, udaramo od radnu površinu jedno 50-60 puta. Tada testo podelimo na 10 delova. Svaki deo razvaljamo u elipsast oblik dužine 28 cm, a širine 10 cm i uvijemo. Poredjamo u pleh jednu do druge da se ne dodiruju (kad se ispeku spojice se). Ostavimo da pecivo odstoji pola sata, pa peci. Posle 15 minuta pečenja, kiflice prelijemo sa slanim testom i do kraja ispecemo. Slano testo za premazivanje: U posudu staviti 3 kašike brašna, 1 kašičicu soli i dodati vode toliko da testo bude malo gušće nego za palacinke. Testo staviti u plasticnu kesu za zamrzivac, na kraju kese napraviti cackalicom rupicu i tako

pritiskajući kesu slanim testom išaramo pecivo.

Savet