

evapcici u pecivu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 vrećica**instant kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašice**cesoli
- **50** gotopljenog margarina
- **1**jaje
- **1 dl**jogurta
- **1 kašik**aulja
- **2-3 dl**mlake vode

Za cevapcice:

- **oko 350 g**mljevenog mesa
- **2 glavice**crnog luka
- so
- biber
- mješavina zacina

Za premazivanje:

- **1 žumance**

Priprema

U zdjelu staviti brašno. Dodati kvasac, šecer, so. Ulići 1 dl mlake vode. Zatim dodati jogurt, otopljeni margarin, umuceno jaje. Zamijesiti tijesto i postepeno dodavati mlaku vodu. Pred kraj dodati i ulje, pa tijesto ostaviti na topлом oko 30 minuta. Premjesiti tijesto, pa razvaljati na pobršnjenoj podlozi duguljasti pravougaonik. Izrezati na 12 pravougaonika, pa na svaki staviti po jedan cevapcic (sjediniti mljeveno meso, sjeckan crni luk, pa zaciniti solju, biberom, mješavinom zacina).

Preko cevapa spojiti tijesto, dobro stisnuti, da se spojevi ne bi odvajali, pa redati u pleh obložen papirom za pecenje, spojevima okrenutim dole. Ostaviti 15-tak minuta. Pecnicu zagrijati na 220 C. Svako pecivo premazati hladnom vodom, pa premazati žumancetom sjedinjenim sa 1 kašikom vode. Ubaciti u pecnicu, pa odmah smanjiti temperaturu na 200 C. Peci oko 20 minuta. Peceno pecivo poprskati sa malo vode, pa prekriti krpom 5-6 minuta. Zatim poslužiti.

Savet