Fenjercici



težina: **lako**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 800 g**brašna
- **2 dl**ulja
- **3 dl**mlakog mleka
- **2 kašicice**origana
- **po ukusu**soli
- **1 kocka**kvasca

Za punjenje i premazivanje:

- **5-7**skuvanih viršli
- **1**jaje
- **2-3 kašicice**susama

Priprema

Pustite da kvasac nadodje u mleku. Kada je nadosao dodati: ulje, origano, so i zamesiti sa brašnom. Podeliti u dve loptice i ostaviti da nadoe na dasci za mešanje.

Kada je loptica testa nadošla, razvaljati je u pravougaonu formu, premazati jajetom i iseci na kockice 5x5, a te kockice zarezati radlom za testo 4 puta.

Na svaki namazani i zaseceni kvadratic staviti jedan komad skuvane hrenovke i urolati. To ponoviti i sa drugim delom testa.

Premazati ponovo jajetom fenjercice i posuti susamom. Peci na 200 C oko 20 minuta.

Savet

0