

Slano pecivo sa pavlakom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna T-500
- **200 ml** mlijeka
- **200 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **3** jajeta
- **2 kesice** kvasaca
- **1 velika kašika** šećera
- **2 male kašike** soli
- **250 g** margarina

Fil:

- **250 ml** kisele pavlake

Priprema

Od gore navedenih sirovina sem margarina zamijesiti tijesto koje je dosta mekano. Tijesto ostaviti na toplo da fermentiše. Dok tijesto fermentiše margarin istopiti na tihoj vatri.

Radnu površinu posuti sa dosta brašna i istresti tijesto. Tijesto malo obraditi i podijeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razvuci u krug i premazati margarinom. Poslednju lopticu ne treba mazati margarinom. Zatim tijesto razvuci u veliki krug debljine 2 cm. Nožem sjeci trouglove, stavljati fil od pavlake i blago uviti.

Kiflice stavljati na pleh koji smo prethodno namazali margarinom. Svaku kiflicu premazati sa umucenim žumancem i posuti susamom.

Peci na 200 C 20 minuta.

Savet