

Peciva sa medveim lukom - sremuš



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **1** žumanac
- **500 g** brašna

Za fil:

- **300 g** svežeg sira
- **1 vez** medveeg luka
- **1 kašičica** soli

Priprema

Prvo medveji luk sitno iseckati, dodati sir i posoliti. Sve izmešati. U toplo mleko dodati šećer, potom kvasac, malo brašna i pomešati, ostaviti da se kvasac digne. U prosejano brašno dodati sve sastojke i zamesiti fino testo. Ostaviti oko 40 minuta, da udupla volumen razvaljati, (nemojte dodavati puno brašna kad mesite, dovoljno je samo malo kroz prste da vam se ne lepi testo:)), premazati filom i urolati sa obe strane, preseći u sredini i rezati tokutice. Slagati na tepsiju na kojoj je stavljen pek papir, ostaviti još 15 minuta da se dižu, ja ih nisam premazala žumanjcem, a vi možete ako želite i posuti semenkama. :) Potom staviti u rernu na 220 C, peci nekoliko minuta, potom smanjiti na 180, od 12-15 minuta dovoljno da se ispeku, ali sve ovisi od rerne.

Savet