

Masnice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Za testo:

- **2,5 dlmleka**
- **1 dl vode**
- **1 kašicica** šecera
- **20 g** kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 dl** ulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **500 g** brašna

I još:

- **po potrebi** susam
- pekmez
- **1** jaje
- margarin

Priprema

U toploj vodi sa kašicom šecera podici kvasac. U posudu staviti malo brašna, so, toplo mleko, pavlaku, ulje i dodati podignut kvasac. Polako dodavati ostatak brašna, pa ako ustreba dodajte još malo, jer testo mora da bude lepo, glatko i mekano. Ostaviti da odmori oko 30 minuta, premesiti, podeliti na male loptice. Ostaviti ih na radnom delu, pokriti da odstoje nekih 20 minuta. Svaku lopticu razviti u krug i premazati tankim slojem omekšalog margarina, preklopiti na pola, zaseci ukoso dva puta na sredini testa, prebaciti bocne krajeve unutra, a traku iz sredine prebaciti unazad... Ovo je dosta teško recima objasniti, pa u prilogu ima slika postupka kako

sam ja to radila. Masnice pre pecenja premazati žumancetom u koje se doda kašicica mleka i na vrh kašicice ulja i dobro izmešati... Posuti susam po želji i peci na 180 C da lepo porumene. Pecene pokriti na kratko kuhinjskom krpom.

Ja sam deo loptica razvila, isekla krajeve da dobijem kocku, preklopila u trougao, zasekla sa obe strane, otvorila kocku, u sredinu stavila pekmez i onda jedan kraj koji je isecen prebacila skroz preko pekmeza, a onda suprotni kraj preko ovog prvog. Premazala sam žumancetom i pekla na 180 C .

Savet