

# Bičak

## Za 20 komada

### Testo

600 g brašna  
 $\frac{1}{3}$  pakovanja kvasca  
 $\frac{1}{2}$  kašičice šećera  
1 kašičica soli  
3 dl vode  
1 jaje  
1 kašika ulja

### Fil

1 kašika ulja  
 $\frac{1}{2}$  kg junećeg mlevenog mesa  
4 struka mladog luka  
1 kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice cimeta  
 $\frac{1}{4}$  kašičice muskatnog oraščića  
 $\frac{1}{2}$  kašičice tucane ljute paprike  
50 g suvog grožđa

### Za premazivanje

2 žumanca

### Način pripreme

1. U šolju tople vode staviti kvasac, šećer i so da kvasac 10 minuta. U posudi za mešenje sastaviti brašno,  $\frac{1}{2}$  kašičice soli, razmućen kvasac, umućeno jaje i ulje. Umesiti elastično testo i prekriti ga čistom krpom. Ostaviti da naraste 30 minuta.
2. U šerpi ili tiganju zagrejati ulje, pa izdinstati mladi luk. Dodati meso, začine i suvo grožđe. Dinstati 10 minuta na srednje jakoj vatri, tj. dok ne ispari višak tečnosti.
3. Premesiti testo. Zagrejati pećnicu na 190 stepeni. Posude za pečenje obložiti papirom za pečenje.
4. Podeliti testo na 3 jednaka dela. Formirati jufke, pa oklagijom svaku razvući, na radnoj površini, do debljine od 3 mm. Okruglom modlom prečnika 10 cm isecati komade testa. Od otpadaka testa formirati nove jufke, pa ponoviti postupak.
5. Svaki dobijeni komad testa filovati sa po kašikom fila. Formirati bičak

spajajući ivice tako da se dobije trougao. Ređati na posudu za pečenje (pleh), pa svaki premazati umućenim žumancetom.

6. Peći ih 30 minuta u rerni.