Slani cvetovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1 dl**ulja
- **1/2**kvasca
- **2,5 dl**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Nadev:

- **100 g**šunkarice
- **100 g**kackavalja
- **2**kisela krastavcica
- kecap

Ostalo:

- **1**jaje
- susam
- laneno seme

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci. Premesiti. Razvuci na 0,5 cm debljine.

Modlom u obliku cveta vaditi pogacice. Manjom cašicom za rakiju utisnuti sredinu.

Premazati umucenim jajetom celu površinu cvetova i filovati sredinu. Krajeve posuti zrnevljem po izboru. Odmah peci na 220 stepeni 15 tak minuta.

Savet