

Domacinski sendvic



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za sendvic:

- **500 g** brašna
- **2 d** mleka
- **1 d** vode
- **100 g** margarina
- **150 g** šunke
- **150 g** suvog vrata
- **150 g** pilećih prsa
- **150 g** sira ili kackavalja

Ostalo:

- **1 kaš** ica soli
- **1 kaš** ica šećera
- **20 g** kvasca

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac i šećer, dodati mlaku vodu. U brašno umešati so i polovinu margarina. Zamestiti testo sa mlekom i kvascem. Dobijeno testo podeliti na 12 loptica.

Svaku lopticu razviti i kao na slici na polovinu kore staviti preklopljena pileća prsa, na drugu polovinu preklopljen suvi vrat, preko po parce margarina.

Preklopiti testo, na polovinu testa staviti preklopljenu šunku, preko parce sira ili kackavalja pa preklopiti drugom polovinom testa.

Podmazati pleh poredjati sendvice, prekriti komadicima preostalog margarina, Ostaviti da naraste na toplom. Peci tridesetak minuta na 180 stepeni. Prethodno rernu zagrijati na 250 stepeni. Služiti tople, Prijatno

Savet

Možete koristiti bilo koju vrstu suhomesnatih proizvoda, šta vam se nadjie pri ruci.