

Suncokreti



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 1 paket kvasca
- 2 kašice šećera
- 2 kašice soli
- 2 dl ulja
- voda za mešenje testa

Za fil:

- 300 g Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- 200 g seckane šunke
- 5 kašika ajvara

Za premazivanje:

- 1 jaje
- susam

Priprema

Kvasac potopiti sa malo mlake vode da se otopi. U dublju posudu sjediniti brašno, so, šećer, ulje, rastopljeni kvasac i sve zamesiti sa mlakom vodom, da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da testo naraste.

Naraslo testo preruciti na radnu površinu, razmesiti i praviti manje loptice. Svaku lopticu oklagijom rastanjiti, pa staviti na sredinu sjedinjeni **Moja Kravica sitan sir**, ajvar i šunku. Ivice podici na gore i spojiti, okrenuti lopticu na drugu stranu i iseci na nekoliko mesta. Svaki iseceni deo testa izokrenuti, tako da fil bude gore. Poreati u pleh, premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci u zagrejanj rerni na 200 C.

Savet