

## *Zvezdice sa salamom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **300 g** salame
- **1 kg** brašna

### **Priprema**

Zamesiti testo od datih namirnica, ostaviti ga da odmori 15 minuta.

Zatim razviti koru što tanje. Iseci salamu na kolutove, staviti kolut na razvijenu koru.

Malo vecom cašom izvaditi kolut testa, pa prekriti salamu.

Sada manjom cašom ponovo izvadimo kolut, zajedno sa salamom i donjom korom.

Tako se bolje kolacici zalepe, a u sredinu ostane salama.

Zatim uzmemo "platnu karticu" dobro je operemo i u sredinu napravimo osmine.

Naravno koristimo karticu koja više nije u funkciji, a i oštra je pa se sa njom najlepše seci testo.

Kada smo isekli pogacicu na osmine, prevrnemo je tako da unutrašnji deo bude spolja.

Pogacice porežamo u pleh, premažemo žumancetom i pecemo 25 minuta na 200 C.

### **Savet**

Ovako napravljene pogačice su veoma ukusne i dekorativne... Može da se koristi bilo koja okrugla salama manje veličine.