

Domaci sendvici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **150 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**vinskog sirceta
- **50 ml**ulja
- **1**jaje

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **po želji**usama

Nadev:

- **1 cašakisele** pavlake
- **100 g**pilecih prsa
- **100 g**kulena
- **100 g**pecenice
- **po želji**majonez
- **po želji**kecap
- **5 listatost** topi sira

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakom mleku, dodati so, šecer i nekoliko kašika brašna. Ostaviti kvasac da nadoe. U ostatak brašna, dodati kašicicu sirceta, ulje, jaje i nadošli kvasac. Mešiti testo, dok ne pocne da se odvaja od ruku. Po potrebi dodati mlake vode ili brašna. Testo treba da bude mekano. Testo ostaviti da naraste, a zatim ga ponovo premešiti i ostaviti da još jednom naraste. Razviti testo na pobrašnjenoj radnoj površini na debljinu od 0,5 cm i vecom cašom ili modlom vaditi lepinjice i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci ih u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok fino ne porumene. Kada su peceni ostaviti ih da se ohlade.

Zatim uzimamo lepinjice i presecemo ih na pola...

...a zatim ih sa obe strane premažemo kiselom pavlakom.

Potom reamo pileca prsa, kulen i pecenicu.

Po ukusu staviti majonez i kecap.

Zatim staviti jedan list tost sira...

...i preklopiti sendvic.

Savet