

Punjene košarice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **2,5 kg**kašikesuvog kvasca
- **2 kg**kašicicesoli
- **1 kg**kašikašecera
- **100 g**omekšalog maslaca
- **1 dl**ulja
- **450 ml**toplog mleka
- **2**jajeta

Za punjenje:

- **200-250 g**pilecih grudi u crevu
- **200 g**sarskog sira,
- ili nekog drugog tvrdog sira po izboru

I još;

- **1**jaje (za premaz)
- **po želji**semence za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, dodati sve sastojke i sa mlakim mlekom umesiti glatko testo. Izlupati ga dobro i ostaviti da se

diže. Najbolje je da ga podelite na dva dela, radi lakšeg rukovanja. Oklagijom razvuci koru i vaditi vecom cašom krugove, a potom iz njih manjom cašom iseci krugove..

..a potom iz njih manjom cašom iseci krugove, da bi se dobili prstenovi.

Od prstenova praviti osmice...

... a manje krugove premazati umucenim jajetom, a jedan krug osmice prebaciti preko drugog, da se dobije dupli prsten. Staviti ih preko manjih pogacica i premazati i njih jajetom.

Reati ih u pleh obložen pek papirom.

Spremiti nadev tako što narendamo pilece grudi u crevu i sarski sir i promešamo.

Posuti semenkama po izboru i ostaviti da malo odmore. Puniti košarice nadevom. Nadošle punjene košarice staviti u zagrejanu rernu i peci da fino porumene.

Savet