

Slani cvetici



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** maslaca
- **1** dlulja
- **1** kocka kvasca
- **1** kesica praška za pecivo
- **2** kašičice soli
- 2 jajeta
- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka

Za nadev:

- **400 g** sitnog sira (sir za pite)
- 1 jaje
- 1 belance
- po ukusu soli

Priprema

U mlakom mleku rastopiti kvasac sa šećerom. Zatim dodati rastopljen maslac, ulje, so, prašak za pecivo i jaja. Sa brašnom umesiti glatko testo i ostaviti ga na toplom da se udupla. Nakon toga na pobrašnjennoj radnoj površini testo premesiti i razviti, pa nekom okruglom modlom (npr za krofne) vaditi krugove.

Svaki krug dodatno rastanjiti oklagijom, pa zaseci na cetiri strane.

Na sredinu staviti nadev od sira i jaja, pa preklapati suprotne krajeve, tako da se dobije izgled cveta.

Slagati u pleh obložen papirom za pecenje. U preostalo žumance dodati kašicicu ulja i kašiku mleka, umutiti, pa premazati cvetice. Po želji posuti semenkama. Peci u rerni zagrejanoj na 200 C, oko 20 minuta.

Savet