Puter-cvetici

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **350 g**brašna
- **1/2 kašicice**soli
- **0,3 dl**ulja
- **2 dl**mleka
- **30 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera

Nadev:

- **80 g**putera
- **1**žumance
- **1 kašicica**soli
- **80 g**parizera
- **80 g**dimljenog kackavalja
- **po želji**kecapa

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadodje.

U puter, koji je odstajao na sobnoj temperaturi, dodati žumance i so i sve izjednaciti viljuškom.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo.

Testo oblikovati u loptu i ostaviti da odstoji oko 15 minuta.

Rastanjiti ga na radnoj površini oklagijom što tanje, pa modlom ili cašom vaditi krugove.

Svaki krug testa razvuci u elipsast oblik i premazati ga sa malo izraenog putera.

Spojiti po dve elipse, vrlo malo ih preklopiti i blago pritisnuti na preklopu.

Preko tako spojenog i premazanog testa staviti komade parizera i kackavalja.

Uviti u cvetic - rolnicu, pazeci da se ne izvuce nadev.

Svaki cvetic staviti u udubljenje nepodmazanog kalupa.

Po želji, naceditі kecapa na neke cvetice.

Ostaviti oko 15 minuta da testo nadoe.

Rernu zagrejati na 170 C i peci oko 12-15 minuta, da porumene.

Savet