Punjene loptice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica** šecera
- **25 g**svežeg kvasca

Za nadev:

- **150 g**salame
- **100 g**kecapa

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **po potrebi**susam

Priprema

U dublju ciniju staviti 250 g brašna, dodati ulje, šecer, so i izmrvljen kvasac. Potom u sve to dodati mlako mleko i promešati, zatim postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe, zatim ga oklagijom rastanjiti na 0,5 mm debljine, na pobrašnjenoj radnoj površini. Potom okruglom modlom ili cašom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti po kašicicu fila koji smo pripremili tako što smo izrendali salamu i pomešali je sa kecapom i preko komadic tost topi sira. Uvijemo krugove u lopticu lepo sastavljene da ne iscuri fil. Svaku lopticu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet