

Slani zalogajcici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 2 kašičice soli
- 1 kesica suvog kvasca
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 4 kašike šecera
- 4 kašike ulja
- brašno
- 1 jaje (za premaz)

I još:

- po želji maslac
- po želji kackavalj
- po želji šunka
- po želji pecenica, kulen, cajna kobasica...
- po želji rotkvice, cery paradjz, krastavac...
- po želji kuvana jaja
- susam, laneno seme

Priprema

U mlako mleko dodati šecer, kesicu suvog kvasca i malo brašna. Ostaviti da odstoji 5 minuta, pa dodati so, prašak za pecivo, ulje i postepeno dodavati brašno i umesiti meko glatko testo.

Testo podeliti na 30 loptica, svaku lepo umesiti, premazati umucenim jajetom i posuti susamom ili lanenim semenom i reati u pleh. Peci u zagrejanjoj rerni, dok lepo ne požuti.

Svaki sendvicic preseci na pola, premazati maslacem i nadenuti prilogom po želi. Prijatno!

Savet