Mini sendvicici



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **3 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašicice**soli

Za punjenje:

- **200 g**sirnog namaza
- **15 kolutova**budimske kobasice
- **20 kolutova**kulena
- **1 glavica**salate

Za premazivanje:

- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Kvasac izdrobiti i staviti u šoljicu sa šecerom pa preliti sa malo toplog mleka, ostaviti da nadoe. U ciniju staviti brašno, so, ulje, pa dodati nadošao kvasac i zamesiti testo sa ostatkom mleka. iniju prekriti krpom i ostaviti testo

da nadoe. Nadošlo testo premesiti i od testa praviti loptice velicine oraha, reati u pleh na pek papir, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti još malo da nadou, pa peci na 200 C. Pecene loptice ostaviti da se ohlade, pa ih presecati i puniti. Namazati malo sirnog namaza, staviti salatu i kolut kulena (budimske kobasice).

Savet