

Mini sendvicici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **4** kašikeulja
- **1/2-1** kašicicasoli
- **500** gbrapna
- **1** kocka ili **1** kesicakvasca
- **1** kašicicašecera
- **250-300** mlmleka
- 1jaje
- maloputera ili margarin
- **1** kesicasuncokreta
- maloovsenih pahuljica
- malosusama

Za nadev:

- **200** gkulena
- 4paradajza
- 2krastavca
- **100** gkrem sira
- malokecapa

Priprema

Za testo: Svi sastojci trebaju imati sobu temperaturu. Mleko podgrejati na 30 stepeni (da bude ugodno mlako). Ne sme biti previše toplo da bi kvasac mogao da deluje.

U ciniju za mucenje sipati ulje i so. U tu smesu prošetati brašno, pa u sredini napraviti udubljenje. U udubljenje sipati kvasac rastopljen u mleku i dodati šecer. Testo mesiti 5-10 minuta, najbolje rukama, da bude fino i elasticno. Pri tom dodavati brašna ili tecnosti tek toliko da se testo ne lepi i da bude meko. Pokriti krpom i ostaviti 30 minuta.

Tepsiju premazati puterom. Ruke posuti brašnom, pa testo oblikovati u rolnu. Pokriti i ostaviti da raste dok se testo ne udvostruci. Iseci na 10 komada.

Oblikovati zemicke i staviti ih u tepsiju. Premazati jajetom i posuti sa suncokretom, ovsenim pahuljicama i slušamo. Upaliti rernu na 220 stepeni i peci 10-15 minuta. Dok ne porumene.

Kada su gotove malo ih ohladiti i radeci svaku po pola. Napuniti nadevom.

Savet

Idealno za manje proslave, de?je ro?endane. Prijatno!