Slane margarete



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika šecera
- 1 kašicica soli
- 2 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašika sirceta
- brašno po potrebi (oko 800 g)

Fil:

- 200 g salame
- 200 g sira
- 100 ml kecapa
- 100 g kackavalja (po želji i ne mora)
- 2 belanca

Priprema

U mlako mleko rastvoriti kvasac sa kašikom šecera i malo brašna, pa ostaviti da nadoe.

U drugi sud sipati brašno, dodati so, prašak za pecivo, ulje, sirce i nadošli kvasac, pa sve dobro umesiti i ostaviti da nadoe.

U poseban tanjir narendati salamu, sir, dodati kecap i umucena belanca i sve sjediniti.

Nadošlo testo premesiti, pa oklagijom razvuci koru oko 2 cm i modlom vaditi cvetone. ašom praviti udubljenja na sredini i puniti filom.

Krajeve premazati žumancetom i posoliti susamom.

Poreati cvetove u podmazan pleh i peci na 180 C oko 20 minuta.