

Samsa



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** brašna
- **250 g** margarina
- **1/3 kocke** kvasaca
- **oko 0.5 l** mlake vode
- **1 kg** kiselog mleka
- **3-4** cenabelog luka
- **1 kašika** srednjeg soli
- **1** kašak kisele pavlake

Priprema

U brašno pravimo udubljenje, stavimo so i kvasac pa sa vodom mesimo testo (meko). Stavljamo malo da nadoe testo, onda delimo na loptice velicine oraha - 20 loptica, onda te loptice širimo oklagijom, mažemo rastopljenim margarinom i reamo tako 10 loptice - kore i onda sirimo tu koru debljine 0.5cm, okrenimo koru na drugu stranu i onda još jednom mažemo koru margarinom. Onda pocevši sa jednog kraja savijamo koru u obliku ceva širine 2 cm, secemo na parce velicine 1 cm i reamo u namašcenoj tepsiji. Pecemo u vrucoj rerni na 250 C 10 minuta i onda smanjimo temperaturu na 150 C još 20 minuta. U meuvremenu mešamo kiselo mleko sa pavlakom, belim lukom i malo soli, kada se peku samse onda preljevamo sa tom smesom od kiselog mleka i držimo još 3-5 minuta u vrucoj rerni.

Savet

Jedu se vrue. Najbolje idu uz neku zimnicu-vezenke na primer.