

Slani cvetici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време припреме: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **2 dl** ulja
- **5 dl** mleka
- **250 g** salame
- **2 dl** kisele pavlake
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje

Priprema

U mlako zaslaeno mleko izmrviti kvasac i ostaviti da se aktivira. Zamesiti testo od brašna, soli, ulja i kvasca.

Ostaviti da se testo udvostruci. Premesiti. Razvuci na 3-4 mm debljine. Vaditi velikom cašom pogacice.

Na svaku pogacicu naneti malo pavlake i šnit salame, preklopiti drugom pogacicom, pritisnuti krajeve i blago rastanjiti oklagijom. Zaseci testo na 8 delova i spajati po 2 kraja formirajuci cvet.

Ostaviti još oko 20-30 minuta na toplom, premazati umucenim jajetom, posuti po želji sa lanenim semenom ili

susamom i peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet