

Cvetic



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

testo

- **po potrebi** brašno
- **1** kockica kvasca
- **1** jaje
- **100 ml** vode
- **250 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera

za fil

- **listići** mini šunke

Priprema

U mlaku vodu staviti šećer, dodati kvasac i ostaviti da nadoe. U malo brašna dodati nadošli kvasac, so, jaje, ulje, jogurt (da bude mlak). Zamesiti testo, po potrebi dodati brašno ali da testo ostane mekše zamešeno. Ostaviti testo da nadoe 30 minuta. Nadošlo testo razvuci u krug debljine oko 0,8 cm. ašom vaditi krugove, za jedan cvetic je potrebno dva kruga i listić šunke.

Staviti jedan krug testa, zatim šunku, pa drugi krug a onda seci I zaokrenuti kao na slici. Nakon oblikovanja testo da odstoji 10-15 minuta pa peci.

Savet

Nakon oblikovanja testo da odstoji 10-15 minuta pa pei.