

Slani cvetovi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** dlulja
- **1/2** kvasca
- **2,5** dl mleka
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Nadev:

- **100 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- **2** kisela krastavica
- kecap

Ostalo:

- **1** jaje
- susam
- laneno seme

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo i ostaviti da se udvostruci. Premesiti. Razvuci na 0,5 cm debljine.

Modlom u obliku cveta vaditi pogacice. Manjom cašicom za rakiju utisnuti sredinu.

Premazati umucenim jajetom celu površinu cvetova i filovati sredinu. Krajeve posuti zrnavljem po izboru. Odmah peci na 220 stepeni 15 tak minuta.

Savet