Domace pecivo sa šunkom i kackavaljem

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1 šoljica**ulja
- **1**kiselo mleko
- **2**jajeta
- **po potrebi (oko 1 kg)**brašna

Fil:

- **1/2**margarina
- **2**žumanca
- **200 g**šunke
- **300 g**sira
- **100 g**kackavalja
- origano po želji

Za premaz:

- **2**belanceta
- susam

Priprema

U mlako mleko rastvoriti kvasac sa kašikom šecera i brašna pa ostaviti da nadoe. U drugi sud sipati brašno, dodati so, kiselo mleko, ulje, jaja, nadošli kvasac pa sve dobro umesiti i ostaviti da nadoe.

Umutiti margarin sa 2 žumanceta. Nadošlo testo razvuci oklagijom debljine prsta, premazati margarinom, narendati šunku, sir i kackavalj, dodati origano po zelji.

Umotati u rolat i nožem seci u cik cak praveci trouglove. Reati trouglove u podmazan pleh premazati, umucenim belancima, posipati susamom i peci na 180 C dok ne dobiju lepu žutu boju.

Savet