

Medaljoni sa sirnim namazom od mirodjije i krastavca



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **800 g** brašna
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **125 g** margarina

Za fil:

- **1** jajce
- **200 g** sirnog namaza od mirodije i krastavca

Za posipanje:

- **50 g** susama

Priprema

Testo: U 200ml mlakog mleka razmutiti kvasac i dodati 5 kašika brašna. Ostaviti da nadodje pa dodati ulje, so, prašak za pecivo, preostalo brašno i mleko. Zamesiti testo i ostaviti ga da naraste. Naraslo testo rastanjiti oklagijom na debljinu od 1cm i cašom ili modlom za krofne vaditi krugove. Fil: Umutiti belance, dodati sirni namaz i lagano sjediniti. Pleh za pečenje namazati debljim slojem margarina, i reati pogacice. Dnom manje caše

praviti udubljenja na sredini svake pogacice i u svaku stavljati po kašicicu pripremljenog fila. Razmutiti žumance i premazati pogacice, pa ih posuti susamom. Medaljone peci na 180 stepeni dok blago ne porumene.

Savet