

Domaci sendvici



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** vininskog sirceta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **po želji** susama

Nadev:

- **1** **čašak** kisele pavlake
- **100 g** pilećih prsa
- **100 g** kulena
- **100 g** pecenice
- **po želji** majonez
- **po želji** kecap
- **5 list** tost topi sira

Priprema

Rastopiti kvasac u mlakom mleku, dodati so, šećer i nekoliko kašika brašna. Ostaviti kvasac da nadoe. U ostatak brašna, dodati kašičicu sirceta, ulje, jaje i nadošli kvasac. Mešiti testo, dok ne pocne da se odvaja od ruku. Po potrebi dodati mlake vode ili brašna. Testo treba da bude mekano. Testo ostaviti da naraste, a zatim ga ponovo premešiti i ostaviti da još jednom naraste. Razviti testo na pobrašnjennoj radnoj površini na debljinu od 0,5 cm i vecom cašom ili modlom vaditi lepinjice i reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci ih u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni dok fino ne porumene. Kada su peceni ostaviti ih da se ohlade.

Zatim uzimamo lepinjice i presecemo ih na pola...

...a zatim ih sa obe strane premažemo kiselom pavlakom.

Potom reamo pileca prsa, kulen i pecenicu.

Po ukusu staviti majonez i kecap.

Zatim staviti jedan list tost sira...

...i preklopiti sendvic.

Savet