

Leptirici sa cvarcima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna
- **1** kvasac
- **3 kašičice** soli
- **1,5 kašičica** šećera
- **525 ml** vode
- **150 g** mlevenih cvaraka
- **malomaslinovog** ulja
- **1** jaje za premazivanje
- susam

Priprema

U dublju posudu staviti brašno, so, cvarke (ja sam ih usitnila štapnim mikserom), maslinovo ulje. Zagrejati vodu i dodati kvasac sa šećerom, ostavi da se "digne". Kad se to desi, ubaciti kvasac u posudu sa brašnom i mesiti, dok se sve ne sjedini. Smesu ostaviti da nado?e 1h.

Nadošlo testo iseci na 12 delova.

Formirati loptice, razvaljati ih oklagijom, prelitati sa malo ulja, razmazati odozgo, zatim urolati testo.

Dobijenu rolnicu saviti sa jedne i druge strane, kao na fotografiji...

Pa zaseci sa jedne i druge strane.

Otvoriti i napraviti leptiric.

Leptirice premezati polovinu žumancetom, drugu polovinu belancetom, pa posuti susamom.

Staviti u zagrejanu rernu za 200C i peci oko 30 minuta.

Savet

Prijatno :) Sve ovo možete napraviti, po originalnom receptu sa slaninom. Recept sam nasla na coolinarici, isprobala, oduševila se i odlučila da ga podelim sa vama.