

Slane zvezdice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 ravne kašike** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **400-450 ml** toplog mleka
- **150 ml** ulja

Za fil:

- **oko 250 g** mladog sira
- **200 g** mariniranih šampinjona

Za posipanje:

- **malo** semenja curikota, susama i goliće

Priprema

Prosejati brašno, staviti sve sastojke u njega i dodajući malo po malo toplo mleko umesiti glatko testo. Kolicina mleka varira od vrste brašna, pa ga je najbolje sipati postupno... Ostaviti na toplom da raste, a potom razviti koru, ili, ako vam je lakše, podeliti ga na dva dela, radi lakšeg rukovanja, kao ja. Iseci razvijenu koru na pravougaonike željene velicine, nema pravila. Svaki zaseci na coskovima, u obliku latinicnog slova L, na oko 1

cm od kraja.

Za fil pomesati šampinone i sir, pa stavljati po malo na sredinu testa.

Sad spajamo po dva dijagonalna kraja prema sredini, prvo jednu...

...pa drugu stranu, malo zavravimo krajeve i formiramo "zvezdicu" ili cvetic, nazovite ga kako hocete.

Kad se potrosi sav materijal, peciva poslagati u pleh obložen pek papirom, ostaviti ih da odmore, premazati umucenim jajetom, posuti semenjem po želji i peci da fino porumene.

Savet