

Vencici sa kackavaljem



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **350 ml** mlijeka
- **50 g** maslaca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kesica** kvasca
- **1** jaje

Za fil:

- **300 g** rendani kackavalj
- **2** žumanceta

I još:

- **200 g** maslaca

Za premazivanje vjencica:

- **2** bjelanceta
- **50 g** susama

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti glatko tijesto i ostaviti da se udvostruci. Tijesto premijesiti i iskidati na 20 približno jednakih loptica.

Svaku lopticu razvuci u krug, premazati maslacem, isjeci jedan kraj na trake, a na drugi dio staviti malo fila, (kackavalj izrendati i dodati žumance i sve dobro sjediniti).

Saviti u kiflicu i krajeve spojiti.

Vjencice režati na pleh, premazati umucenim bjelancetom i posuti susamom. Peci na 220 C oko 20 minuta.

Služiti toplo uz jogurt! Prijatno!

Savet