

## **Punjene loptice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **50** mlulja
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicica šecera
- **25** gsvežeg kvasca

#### **Za nadev:**

- **150** gsalame
- **100** gkecapa

#### **Za premazivanje:**

- **1**jaje
- **po potrebitusam**

### **Priprema**

U dublju ciniju staviti 250 g brašna, dodati ulje, šecer, so i izmrvljen kvasac. Potom u sve to dodati mlako mleko i promešati, zatim postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da nadoe, zatim ga oklagijom rastanjiti na 0,5 mm debljine, na pobrašnjenoj radnoj površini. Potom okruglom modlom ili cašom vaditi krugove.

Na svaki krug staviti po kašicicu fila koji smo pripremili tako što smo izrendali salamu i pomešali je sa kecapom i preko komadic test topi sira. Uvijemo krugove u lopticu lepo sastavljene da ne iscuri fil. Svaku lopticu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

### **Savet**