

## **Mini sendvicici**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli

### **Za punjenje:**

- **200 g** sirnog namaza
- **15 kolutova** budimske kobasice
- **20 kolutova** kulena
- **1 glavica** salate

### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **malosusama**

## **Priprema**

Kvasac izdrobiti i staviti u šoljicu sa šećerom pa preliteri sa malo toplog mleka, ostaviti da nadoe. U ciniju staviti brašno, so, ulje, pa dodati nadošao kvasac i zamesiti testo sa ostatkom mleka. iniju prekriti krpom i ostaviti testo

da nadoe. Nadošlo testo premesiti i od testa praviti loptice velicine oraha, reati u pleh na pek papir, premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti još malo da nadou, pa peci na 200 C. Pecene loptice ostaviti da se ohlade, pa ih presecati i puniti. Namazati malo sirnog namaza, staviti salatu i kolut kulena (budimske kobasice).

## **Savet**