

Punjene loptice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **900** g brašna
- **3** dl mlakog mleka
- **2** dl mlake vode
- **1** kocka kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **2** kašikesoli
- **5** kašika ulja

Za fil:

- **300** g salame
- **100** g cajne kobacice
- **8** manjih kiselih krastavcica
- **10** kašika kecapa
- **5** kašika pavlake
- origano

Preko loptica:

- **malomargarina** ili maslaca

Priprema

U veću činiju staviti mleko, vodu, kvasac, šećer, so, ulje i 500 g brašna. Mešati varjačom. Dodati još 350 g brašna i zamesiti testo rukom. Testo će se lepiti ali će biti izuzetno meko. Uzmite malo brašna (od preostalog) i pospite da se ne lepi i zamesite testo. Pokrite krpom i ostavite na toplom da "nadodje".

Napravite fil. Izrendajte salamu, krastavce a cajnu kobasicu ili izrendajte (kao ja) ili iseckajte na kockice. Dodajte kecap, pavlaku, origano. Promešajte.

Kada je testo odmorilo tacnije "nadošlo", razvite ga na prethodnu pobrasnjenu (od ostatka brašna) radnu površinu. Isecite na kvadratice.

Punite kvadratice filom i formirajte loptice tako što spajate sve krajeve na gore.

Režajte u podmazan pleh (sa masti najbolje) i staviti na svaku lopticu malo margarina ili maslaca.

Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno! :-)

Savet

Ja sam od ove mere dobila dva veća pleha. Plehove sam podmazala sa masti jer se tako uopšte ne lepi i zaista se lako vade loptice. Ako volite, loptice možete posuti susamom, kimom, paprikom itd... :-)