

Potkovića sa susamom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400-500 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 pakovanje** sirovog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** mlake vode
- **2 dl** mleka
- **1 dl** ulja
- **1** jaje

Fil:

- **200 g** sira
- **2** jajeta
- jaje za premazivanje
- susam za posipanje

Priprema

Kvasac razmutite u mlaku vodu sa šećerom i ostavite sa strane. U prosejano brašno dodajte so, mleko, ulje, jaje i odstojavao kvasac. Zamesite testo i ostavite pokriveno da stoji na toplom mestu da se udvostruci. Premesite nadošlo testo i razvucite u pravougaoni oblik debljine 1 cm. Filujte testo filom (predhodno sjedinite) i uvijte u rolat. Brebacite u nauljen pleh i oblikujte u potkovicu. Premažite umucenim jajetom i pospite susamom. Nožem zasecite gornji deo testa. Ostavite da odstoja još desetak minuta, za to vreme zagrejte rernu na 250 stepeni. Pecite u donjem delu šporeta dok ne porumeni.

Savet