

Mini sendvicici



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- **4 kašikeulja**
- **1/2-1 kašicicasoli**
- **500 gbrapna**
- **1 kocka ili 1 kesicakvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **250-300 mlmleka**
- **1jaje**
- **maloputera ili margarin**
- **1 kesicasuncokreta**
- **maloovsenih pahuljica**
- **malosusama**

Za nadev:

- **200 gkulena**
- **4paradajza**
- **2krastavca**
- **100 gkrem sira**
- **malokecapa**

Priprema

Za testo: Svi sastojci trebaju imati sobu temperaturu. Mleko podgrejati na 30 stepeni (da bude ugodno mlako). Ne sme biti previše toplo da bi kvasac mogao da deluje.

U ciniju za mucenje sipati ulje i so. U tu smesu prošetati brašno, pa u sredini napraviti udubljenje. U udubljenje sipati kvasac rastopljen u mleku i dodati šefer. Testo mesiti 5-10 minuta, najbolje rukama, da bude fino i elasticno. Pri tom dodavati brašna ili tecnosti tek toliko da se testo ne lepi i da bude meko. Pokriti krpom i ostaviti 30 minuta.

Tepsiju premazati puterom. Ruke posuti brašnom, pa testo oblikovati u rolnu. Pokriti i ostaviti da raste dok se testo ne udvostruci. Iseci na 10 komada.

Oblikovati zemicke i staviti ih u tempsiju. Premazati jajetom i posuti sa suncokretom, ovsenim pahuljicama i slušamo. Upaliti rernu na 220 stepeni i peci 10-15 minuta. Dok ne porumene.

Kada su gotove malo ih ohladiti i radeci svaku po pola. Napuniti nadevom.

Savet

Idealno za manje proslave, deje roendane. Prijatno!