

## *Peciva sa salamom*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250** g brašna
- **1** kesica praška za pecivo
- **125** g svežeg sira
- **50** ml jogurta
- **50** ml ulja
- **1** belanjak
- **1/2** kašičice soli

#### **Za punjenje:**

- salama

#### **Za premaz:**

- **1** žumanjak
- **malo** susama

### **Priprema**

U zdelu stavite brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte sir, jogurt, ulje, so (ako vam je sir slan, smanjite kolicinu soli) i belanjak. Rukama zamesite testo. Salamku kupite u obliku kruga i velicinu prilagodite, modli ili caši sa kojom cete izrezivati testo. Ako želite manja peciva modlom izrežite salamku na velicinu koja vam treba. Testo tanko razvaljajte na pobrašnenoj podlozi, modlom vadite oblike, preko salama, pa opet testo. Uzmite

oštar nož i isecite na 8 delova i svaki deo uvrnite prema van. Slažite gotove u tepsiju na koji ste stavili pek papir. Ostao je jedan žumanjak, pomešajte ga sa malo mleka i cetkicom premažite peciva...pospite sa semenkama, po izboru, može i malo krupne morske soli. Pecite na 180 dok ne porumene.

## **Savet**