

Slane buhtle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **1** jaje
- **25** gsvežeg kvasca
- **250** mltoplog mleka
- **20** gšecera
- **10** gsoli
- **50** gmaslinovog ulja
- **300** gmekog brašna
- **250** goštrog brašna

Za fil.

- po željišunka
- po željikockice sira
- po željizacini

Priprema

U zdelu staviti toplo mleko sa šecerom, izmrvljeni kvasac, promešamo, malo kroz prste po površini stavimo brašna i ostavimo desetak minuta da se kvasac aktivira. Potom dodajemo, ulje, jaje i pocinjemo mešati, polako dodajuci prosejano brašno sa malo soli. Mešajte testo mikserom sa dodacima za testo oko 5 minuta, dok ne dobijemo fino glatko i elasticno testo. Prekrite testo kuhinjskom krpom. Pošto je jako vruće, testo ce se vrlo brzo udvostruciti. Uzmite okruglu tepsiju 30 cm, stavite papir za pecenje i pravite loptice iste velicine. Šunku sitno iseckajte, dodajte sitne kockice sira, sa zacinom, kod mene je origano, a vi koji volite. Kolicinu punjenja odredite sami, ali ne preterujte. ;) Napravite mali disk, u sredinu stavite punjenje i zatvorite, napravite ponovo

lopticu i slažite u tepsi, spojevi dole. Reati jednu do druge. Jedna u sredinu, a druge u krug. Gotove prekrite folijom i ostavite 30 minuta na topлом. Pred pecenje ja sam svoje premazala sa malo toplog mleka i posula semenkama i malo origana, vi možete tako, a možete izmutiti jaje i premazati. Upalite rernu na 180 stepeni, pecite oko 35 minuta, ali sve zavisi od rerne. Izvadite pecene iz rerne, vrucu premažite sa malo maslaca, prekrite krpom još desetak minuta i služite.

Savet