

Topli sendvici (8)



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gbrašna
- **200** mlmleka
- **1** kašiicicašecera
- **1** kašiicicasoli
- **1**jaje
- **3** kašikeulja
- **150** gmargarina
- Fil:
- **150** gsitnog sira
- **1**jaje

Priprema

Kvasac rastvoriti u malo mlake vode zajedno sa šecerom, soli i 3 kašike brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U vecoj posudi za testo staviti ostatak brašna, jaje, ulje, mleko i vodu. Rukama dobro izraditi testo i ostaviti ga da se uđovostruci tj. nadoe. Dok testo odmara napraviti fil. Umutiti jaje dodati sir i sve dobro izjednaciti. Margarin blago otopiti na tihoj vatri da ne bude vruc. Nadošlo testo istanjiti oklagijom na radnoj površini posutoj brašnom. Od testa napraviti osam loptica. Svaku lopticu ponovo izraditi i ostaviti sa strane. Uzeti jednu lopticu oklagijom je rastanjiti u krug precnika oko 16cm. formirajuci malu koru. Premazati je otopljenim margarinom i posuti filom od sira i jajeta. Preklopiti filovanu koru premazati je margarinom i još jednom preklopiti tako da se dobije trougao. Postpak ponavlјati i sa ostalim lopticama. Sve trouglove reati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti trougllice da nadou. Pre pecenja premazati ih preostalim otopljenim margarinom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 10 minuta, smanjiti rernu na 200 stepeni i peci još 10 minuta dok trouglici ne porumene. U šupljinama trouglica stavite nadev po izboru (ja sam stavlјala pecenicu i listove kackavalja). Tako dobijete ukusan sendvic za veceru ili dorucak. Mogu se jesti i bez ikakvih dodataka jer imaju nadev od sira i jaja.

Savet