

## **Gnezda od testa**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 ml mleka**
- **250 g marmarina**
- **1 kocka kvasca**
- **1 kašikica šećera**
- **3 jajeta**
- **4 kafene kašice cjesoli**
- **1 kg oštrog brašna**

#### **Za nadev:**

- **250 g sitnog sira**
- **2 kašike kisele pavlake**
- **1 jaje**
- **150 g šunke**
- **3-4 kisela krastavca**
- **1 kašica cjesoli**
- **po ukusu biber**

#### **I još:**

- **1 jaje za premazivanje**
- **za posipanje**

## **Priprema**

Mleko zagrejte da bude toplo. Polovinu sipajte u ciniju za mešenje, a drugu polovinu ostavite u loncetu i ubacite kvasac i kašicicu šecera, i dobro izmešajte da se kvasac rastvori. Dodajte i 4-5 kašika brašna od ukupne kolicine jer ce tako kvasac pre nadoci. Ostavite da odstoji 10-15 minuta. Dok kvasac raste rastopite u manjoj šerpici margarin i ostavite sa strane da se malo prohladi.

U sud za mešenje sa mlekom ubacite jaja, so i prohlaeni margarin i na kraju nadošli kvasac. Sve dobro izmešajte i dodajte postepeno brašno, malo po malo mešajuci varjacom.

Testo dobro ulupajte varjacom, a po potrebi možete i malo rukama da bi dobili fino mekano testo. Ostaviti ga na toplo da odstoji 30 minuta.

Za to vreme pripremite nadev. Izmešajte sir, kiselu pavlaku i jaje, dodajte sitno iseckanu šunku i krastavcice na kockice, so i biber po ukusu pa sve dobro izmešajte.

Kada je testo nadošlo na pobrašnjenoj radnoj površini razvite debljine 1 cm. Uzmite cašu kojom cete vaditi krugove od testa i jednu manju modlicu od caše kojom ce te polovinu tih krugova izdubiti na još jedan manji, tako da vam okolo ostane prsten. Prvo vecom cašom izdubite krugove od pripremljenog testa a potom polovinu tih krugova izdubite manjom modlicom da bi dobili prsten.

Prebacite u pleh obložen papirom za pecenje pune krugove i premažite ih okolo umucenim jajetom kako bi se prstenovi zlepili za njih.

Tada svaki krug poklopite sa prstenovima tako da dobijete gnezda. Ostatak testa i one male krugove ponovo zamesite i rastanjite i ponovite postupak. Otprilike dobicete oko 25-30 gnezda.

Svako gnezdo premažite umucenim jajetom i prstenovo odozgo, a zatim napunite gnezda filom-po jednu kašicicu na svako gnezdo. Na kraju odozgo pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 20 minuta ili dok lepo ne porumene.

## **Savet**