

Gnezda od testa



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **250 gr** margarina
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **3** jajeta
- **4 kafene kašičice** soli
- **1 kg** oštrog brašna

Za nadev:

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

I još:

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

Priprema

Mleko zagrejte da bude toplo. Polovinu sipajte u ciniju za mešenje, a drugu polovinu ostavite u loncetu i ubacite kvasac i kašičicu šećera, i dobro izmešajte da se kvasac rastvori. Dodajte i 4-5 kašika brašna od ukupne količine jer će 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 prohladjeni margarin i na kraju nadošli kvasac. Sve dobro izmešajte i dodajte postepeno brašno, malo po malo mešajući varjacom.

Testo dobro ulupajte varjacom, a po potrebi možete i malo rukama da bi dobili fino mekano testo. Ostaviti ga na toplom 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 čašu kojom ćete vaditi krugove od testa i jednu manju modlicu od čaše kojom će te polovinu tih krugova izdubiti na još jedan manji, tako da vam oko ostane prsten. Prvo većom čašom izdubite krugove od pripremljenog testa a potom polovinu tih krugova izdubite manjom modlicom da bi dobili prsten.

Prebacite u pleh obložen papirom za pečenje pune krugove i premažite ih oko umućenim jajetom kako bi se prstenovi zalepili 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 dobićete oko 25-30 gnezda.

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

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

Savet