

Punjene školjke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **120 ml** mleka
- **1/2 kocke** kvasca
- **50 ml** vode
- **50 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **300 g** sira
- **po potrebi** susama

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i kašičicu brašna pa ostaviti da nado?e. U odgovarajuću posudu sipati mleko sa kvascem, dodati ulje i so. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta na nado?e. Zatim testo razviti oklagijom i okruglom modlom vaditi krugove. Na svaki krug staviti sir i preklopiti. Pore?ati školjke u pleh obložen pek-papirom, premazati jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok lepo ne porumene.

Savet