

Slatki i slani zamotuljci



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **30 g** maslaca
- **350 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **1 velika kašika** brašna

Za premazivanje:

- **30 g** rastopljenog maslaca
- **1** celojaje
- **50 ml** hladnog mleka

Za filovanje slaih:

- **50 g** kecapa
- **50 g** šunkarice
- **50 g** kackavalja
- **po ukusu** origana

Za filovanje slatkih:

- **po potrebieurokrem**

Priprema

U ciniju stavite brašno, maslac, jaje i so. U drugi sud u mlako mleko stavite kvasac, šećer i brašno. Kada uraste sipajte u ciniju sa brašnom i rukom umesite meko testo.

Prekrijte krpom pa ga ostavite na toplom da uraste 10-15 minuta.

Posle ga malo premesite.

Kidajte male loptice, malo ih razvucite rukom pa oklagijom u krug.

Isecite na cetiri trake sa jedne i cetiri trake sa druge strane pod pravim uglom. Na donji deo testa stavite fil za slano punjenje: malo kecapa, komad salame, parce sira i pospite origanom po ukusu.

Preklopite testo a nakon toga upletite trake.

Slatke puniti eurokremom.

Gotove zamotuljke pore?ajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Za premazivanje pomešajte rastopljen maslac, jaje i mleko i time premažite. Slane posolite i pospite susamom.

Slatke samo premažite. Pecite na 220 stepeni oko 15 minuta.

Kada se prohlade slatke pospite šećerom u prahu.

Savet