

Mini sendvici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za testo:

- **20** gsvež kvasac
- **300** mlvode
- **1** kašikašecer
- **120** gminut pire (prah)
- **100** mlulja
- **1** kašicicasoli
- **450** gbrašna

I još:

- **1** cašapavlake
- **200** gšunke
- **200** gkackavalja
- **200** gcajne kobasice
- **20** gsusam

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šecerom, kašikom brašna i izmrvti kvasac. Pomešati varjacom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu ciniju staviti ulje, so, minut pire (prah), isipati nadošli kvasac i uz pomoc brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijajajucom folijom i ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo razviti oklagijom u krug na oko 5 mm debljine. Modlicom u obliku cveta vaditi pogacice i reati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Svaku pogacicu premazati uljem i posuti susamom. Peci na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti.

Ošrtim nožem zaseći pogacice na pola, premazati pavlakom, staviti kackavalj i šunku. Preklopiti drugim delom i dekorisati cvetom od kackavalja i cajnom kobasicom. Sastojke kombinujte po želji i ukusu. Prijatno!

Savet