

Školjkice sa susamom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20 g kvasca
- 2 kašike ulja
- 1/2 kašice soli
- 1/2 kašice šećera
- 300 ml tople vode
- 500 g brašna

Za valjanje školjkica:

- 200 g prepečenog susama
- 2 kašike meda
- 5 kašika vode

Priprema

Zamesiti testo sa istopljenim kvascem u toploj vodi sa šećerom. Dodati odmah i so i ulje. Zamešeno testo ostaviti da se udvostruci. Nadošlo testo izručiti na dasku za mešenje i razvaljati vecu koru 1/2cm debljine. ašom vaditi kolutove.

U svaki kolut staviti po malo sira i spajati ivice.

Zatim svaku formiranu školjku spuštati u rastopljen med pa u susam. Školjkice slagati u pleh, Svaku iseci po vrhu. Ostaviti da nadolaze u plehu 30 minuta i pecina 220 C oko 10 minuta (dok ne porumene).

Savet