

Slani cvetici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **25 g** kvasca
- **po izboru** šunka
- **1** jaje
- **malokacka** valja
- **po ukusu** suvi vlašac
- **malosusa** ma

Priprema

Sjedinite mlako mleko, mlaku vodu i ulje. Dodajte izmrvljeni kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostavite 10 minuta da nadoe.

Nakon tog vremena dodajte so i brašnom zamesite testo. Ostavite 30 minuta da testo nadoe.

Nadošlo testo razvucite na 0,5 cm debljine.

Vadite krugove približne veličini šunke.

Za jedan cvet potrebna su vam dva kruga. Stavite jedan krug, pa krug šunke.

Od gore stavite još jedan krug testa.

Prstima malo pritisnite i istanjite. Zasecite u krug na osam mesta i svaki deo uvrтите. Prebacite u pleh podmazan margarinom, premažite jajetom i na sredinu stavite malo izrendanog kackavalja i suvog vlašca. Ostatak pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet