

Burgije sa cvarcima i susamom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gmlevenih cvaraka
- **25** gkvasca
- **600** gbrašna
- **50** mlvode
- **250** mlmleka
- **1 kašikica**šecera
- **1 kašikica**soli
- **2 komad**ajaja
- **100** gsusama

Priprema

Kvasac izmrviti dodati šećer i preliti mlakom vodom. Ostaviti da nadodje. Pola kolicine brašna staviti u posudu za mešenje, dodati so, mlevene cvarke, mleko i nadošli kvasac, 2 žumanceta i jedno belance. Postepeno dodavati ostatak brašna pa umesiti testo. Ostaviti testo da naraste.

Testo razvuci oklagijom oko 1 cm debljine. Izmutiti viljuškom jedno belance pa premazati preko testa 50 g susama posuti preko testa. Sada testo pažljivo okrenuti da leži na strani gde je susam, a onu drugu stranu sada premazati ostatkom umucenog belanceta i posuti ostatkom susama.

Iseci testo na štapice i svaki uvrnuti da lici na burgiju. Poredjati u tepsiju i ostaviti da odmori oko 15 minuta, a onda staviti burgije da se peku u zagrejanom rebrnom tepsiju oko 15-20 minuta.

Savet