

Buhtle sa kulenom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašica** šećera
- **300 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kašica** soli

Za punjenje:

- **100 g** kulena
- **1,5 dl** kisele pavlake
- **2-3 kašice** sira

Za premaz:

- **1** žumance
- **mal** ulja

Priprema

Kvasac umešati u mlako mleko sa po kašicom šećera i brašna i ostaviti da nadoe. Kada je nadošao, zamesiti ga sa brašnom, dodati preostale sastojke, pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste na toplom. Kada je naraslo,

premesiti i oklagijom rastanjiti u koru. Koru podeliti na devet kvadrata.

Na sredinu svakog kvadrata staviti fil sa kulenom. Tako uraditi sa preostalim testom. Krajeve svakog kvadrata lepo zatvoriti, premesiti i formirati lopticu.

Zatim ih poreati u podmazanu tepsiju i ostaviti da narastu. Potom ih premazati umucenim žumancetom, posuti susamom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 40 minuta.

Savet