

Ajvar medaljoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** ajvara
- **100 g** sira
- **100 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **1** jaje za pemaživanje
- **po želji** lan, susam, krupna morska so
- **1 kašičica** so

Priprema

U sud sipajte 400 g brašna (ostalih 100 g ostaviti na stranu da zamesite testo), prašak za pecivo i so. Sve lepo promešajte pa dodajte omekšali margarin, sir i ajvar. Sve lepo zamesiti. Na kraju dodati mleko sobne temperature.

Na pobrašnjenoj podlozi izvaditi testo, dodati onih 100 g brašna pa umesiti testo koje se ne lepi za ruke.

Razvucite testo oklagijom pa modlom ili čašom željene velicine vaditi medaljone. Reati ih na pleh postavljen papirom za pečenje, premazati ih jajetom, posuti lanom i krupnom morskom solju.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni negde oko 20 minuta.

Savet