

Slani cvetovi (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dlmleka
- 1 dl ulja
- 20 gkvasca
- 1 kašicicašecera
- 2 kašicicesoli
- 600 gbrašna

Ostalo:

- 1jaje
- 24 komviršle
- po potrebilaneno seme

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac dodamo so i šecer i promešamo dodamo ulje i postepeno dodavajuci brašno umesimo testo ostavimo da miruje 15 minuta i testo podelimo na 24 loptice. Oklagijom raztanjimo testo i na svaku stavimo po jednu viršlu, zaseckamo nožem, ali testo ne prosecemo do kraja odvajajuci kriške motamo u krug sa kraja što je prazno testo to dodje u sredinu, a spolja latice koje su punjene viršlom.

Reamo u tepsiju obložen pek papirom premazujemo izmucenim jajetom i u sredinu pospemo laneno seme.

Pecemo na 180C oko 20 minuta.

Savet

Pecivo je ukusno i dekorativno.