

Punjene torbice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **3 dl** mleka
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 dl** ulja
- **1 kockica** kvasca
- **oko 600 g** brašna

Nadev:

- **1** **cašak** kisele pavlake
- **100 g** kecapa
- **200 g** domaće dimljene kobasice

I još:

- **1** jaje za premazivanje
- **po potrebi** susam za posipanje

Priprema

U mlako mleko dodamo šecer, kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajuci brašno u koje smo umešali so umesimo testo. Ostavimo da miruje 30 minuta, stavimo na površinu za mešenje koje smo posuli brašnom oklagijom razvijemo testo na debljinu oko 1cm i secemo na kocke 3cm×3cm.

U sredinu svake kocke stavimo kolut kobasice kašikicu pavlake i malo kecapa.

Zatvorimo torbice da svaki cošak testa savijemo ka sredini i pritisnemo da se lepo zalepe.

Premažemo razmucenim jajetom i pospemo susamo smestimo u pleh obložen pek papirom.

Pecemo na 200C oko 15 minuda da lepo porumene.

Savet

Nadev možemo menjati po sopstvenoj želji.