

## **Punjene torbice**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **3 dl** mleka
- **2 kašicicesoli**
- **1 kašicica** šecera
- **1 dlulja**
- **1 kockicakvasca**
- **oko 600 g** brašna

#### **Nadev:**

- **1 cašakisele** pavlake
- **100 g** kecapa
- **200 g** domace dimljene kobasice

#### **I još:**

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

### **Priprema**

U mlako mleko dodamo šećer, kvasac i ulje promešamo i postepeno dodavajući brašno u koje smo umešali so umerimo 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 minuta da lepo porumene.

### **Savet**

Nadev možemo menjati po sopstvenoj želji.