

Smotuljci sa sirom i šunkom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **200 g** šunkarice
- **300 g** sira
- **2 kašike** pavlake
- **1** jaje za premazivanje
- **1 puna kašika** masti

Priprema

Zagrejati mleko da bude mlako. Odvojiti malo pa u njega staviti kašičicu šećera i izmrvljen kvasac. Ostaviti da nadođe.

U posudu za mešenje staviti brašno, so, mast, ostatak mleka. Dodati nadosli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo 20 minuta na toplom mestu da naraste.

Sitan sir pomesati sa pavlakom. Testo razviti u veliki krug. Polovinu testa premazati sirom i pavlakom pa porežati tanko secenu šunkaricu. Preklopiti sa drugom polovinom testa.

Iseci na tanke trake pa svaku traku umotati u spiralu pa je uviti u krug. Porežati u tepsiju preko papira.

Premazati smotuljke umucenim jajetom i ostaviti u tepsiji oko 15 minuta, dok se ugrije rerna, a onda staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 20 minuta.

Savet