

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 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**šunkarice
- **300 g**sira
- **2 kašike**pavlake
- **1**jaje za premazivanje
- **1 puna kašikamasti**

Priprema

Zagrejati mleko da bude mlako. Odvojiti malo pa u njega staviti kašicicu šecera i izmrvljen kvasac. Ostaviti da nadoe.

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

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

Iseći na tanke trake pa svaku traku umotati u spiralu pa je uviti u krug. Poreati u tepsiju preko papira. Premazati

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

Savet