

Roendanski sendvicici



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **60 g** putera
- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1,5 kašika** soli
- **2** jajeta
- **50 g** susama za posipanje

Za punjenje:

- **150 g** cajne kobasice
- **100 g** kackavalja
- **250 g** krem sira
- **1** svež krastavac

Priprema

U šerpicu zagrejte mleko, vodu i puter, tek toliko da se puter otopi. Pomešajte 100 g brašna, kvasac, šećer i so, jedno jaje i zagrejanu mešavinu sa mlekom.

Postepeno dodajte preostalo brašno tako da dobijete meko, glatko testo. Ostavite da odstoji 45 minuta da nadoe.

Od testa pravite kuglice velicine oraha (možda malo manje) i reagte u pleh od rerne obložen papirom za pečenje. Premažite umućenim jajetom, posolite i pospite prethodno isprženim susamom i semenkama suncokreta.

Ostavite da odstoji još 30 minuta u plehu, a zatim pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Kada su zemicke pecene svaku presecite na pola, premažite krem sirom, od gore stavite po kolut cajne kobasice, narendajte malo kackavalja, kolut svežeg krastavca. Po želji možete staviti i malo kecapa ili kolutove cherry paradajza.

Savet