

Cvetici s šunkaricom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** mleka
- **1/3 kocke** kvasca
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **malo** susama
- **malo** semena lana
- **150 g** šunkarice

Priprema

Staviti u toplo mleko malo šecera, kvasac i 1 kašiku brašna i ostaviti da nadodje 10 minuta. U vanglicu staviti brašno, so, ulje, jaje i nadosli kvasac i dobro izmešati i ostaviti 30 minuta da naraste. Nadošlo testo razvaljati oklagijom, što tanje i vaditi krugove velicine salame. Na jedan krug staviti salamu i preko drugi krug. Tako dobijeni krug seci na 8 mesta, ali do sredine. Loptice jednu saviti u drugu stranu, a drugu u desno desno da bi se dobile loptice. Uraditi i sa ostalim testom. Umutiti jaje, premazati cvetice i loptice posuti susamom, a sredinu semenom lana. Peci 20 minuta na 200 stepeni.

Savet