

Slane loptice



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1 kocka kvasca
- 1 kašika šecera
- 2 žumanca
- 2 belanca
- 1 caša od jogurta ulja
- brašno po potrebi (oko 1 kg)
- 2 kašicice soli
- 150 g susama
- 100 g margarina
- kecap
- slanina (salama, šunka, po izboru)
- origano

Priprema

Podmesiti kvasac u mlakom mleku. Kada nadoe, dodati sve ostale sastojke (osim susama, margarina, kecapa, salame, origane i belanaca) i zamesiti testo, da se odvajaju od ruku. Sacekati da nadoe.

Spremiti fil: Ako hocete postati fil - sitnu soju poparenu vrelom vodom i osedite, dodajte kecap i origano. Ako hocete sa slaninicom (salamom) umesto soje, staviti sitno iseckanu salamu, kecap i origano. Otkinuti lopticu, rastanjiti, staviti na dlan i staviti fil i opet naporaviti lopticu.

Belanca umutiti i svaku lopticu provuci kroz njega, pa uvaljati u susam. Na svaku lopticu staviti po malo margarina.

Od 1 kg brašna ispadnu oko 52 loptice.

Ispici na umerenoj temperaturi, dok ne dobije lepu boju.