

Posni susam zalogajcici



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 250 g susama
- 500 g brasna
- 1 kesica praška za pecivo
- prstohvatsode bikarbonate
- 1/2 kašice aleve paprike
- 1,5 dl ulja
- 1 dl kisele vode
- 2 kašice soli
- 1/2 kašice bibera
- 1/2 kašice karija

Nadev:

- 100-150 g posnog majoneza
- 2 konzervetunjevine u komadima
- 100-150 g posnog kackavalja
- 5-6 kiselih krastavaca
- 50 g maslina
- 50 g kecapa
- 50 g ajvara

Priprema

Prepeci susam u rerni, povremeno mešajući, da se ravnomerno prepece, pa ostaviti da se ohladi.

U prosejanom brašnu izmešati ostale suve sastojke: prašak za pecivo, sodu bikarbonu, susam, alevu papriku, kari, so i biber, pa dodati ulje i kiselu vodu. Zamesiti testo i puniti sitne kalupe različitih oblika, praveci udubljenje u sredini, za punjenje nadevom.

Kalupe poreati u pleh i peci 15 minuta na 180 C.

Dok se kalupi isprazne, ohlade i ponovo napune, za šta treba oko 30 minuta, može se ispeci `pogaca` od oko trecine testa, koje se rastanji na oko 1 cm debljine u istom ili drugom nepodmazanom plehu, da se ne bi isključivala rerna i ponovo dogrevala ili radila "na prazno". Peceno ohlaeno testo pažljivo iseci nožem na kvadratne oblike, koji ce se nadevati istim nadevom kao i oblici iz kalupa.

Kada je "pogaca" ispecena, ponovno napunjene kalupe staviti u pleh i na isti nacin ispeci.

Ohlaeno testo nadevati navedenim sastojcima, vodeći racuna da se na testo prvo stavlja neki tecan namaz (kecap, majonez ili ajvar), da bi držao suve dodatke (kolutovi krastavica i maslina, kackavalj, oceena tunjevina), a ako se rea u dva nivoa, izmeu cvrstih namirnica uvek mora biti neki tecan sastojak, da pri služenju sastojci ne bi spadali.

Savet