

# Šeširici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1** pekarski kvasac
- **1 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **2 dl** mleka
- **2 dl** kisele pavlake
- **125 ml** ulja
- **125 g** otopljenog margarina
- **malos** salame
- **1 kesica** susama
- **1** jaje za premaz

## Priprema

Razmutiti kvasac u toplom mleku i kad nadođe zamesiti glatko testo od navedenih sastojaka. Ostaviti na toplom da udvostruci zapreminu. Premesiti još jednom. Razvuci testo oklagijom i čašom vaditi krugove. Između dva kruga staviti šnit u salame. Spojiti ivice, a onda nožem napraviti rezove u vidu lepeze. Premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Ostaviti da odmaraju dok se pećnica ne zagreje, pa peci dok ne porumene.

## Savet