

## **Punjene loptice**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **900 g** brašna
- **3 dl** mlačkog mleka
- **2 dl** mlačke vode
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašikesoli**
- **5 kašikaulja**

#### **Za fil:**

- **300 g** salame
- **100 g** cajne kobacice
- **8 manjih** kiselih krastavčica
- **10 kašikakačapa**
- **5 kašikapavlake**
- origano

#### **Preko loptica:**

- malomargarina ili maslaca

### **Priprema**

U vecu ciniju staviti mleko, vodu, kvasac, šecer, so, ulje i 500 g brašna. Mešati varjacom. Dodati još 350 g brašna i zamesiti testo rukom. Testo ce se lepiti ali ce biti izuzetno meko. Uzmite malo brašna (od preostalog) i pospite da se ne lepi i zamesite testo. Pokrite krpom i ostavite na topлом da "nadodje".

Napravite fil. Izrendajte salamu, krastavce a cajnu kobasicu ili izrendajte (kao ja) ili iseckajte na kockice. Dodajte kecap, pavlaku, origano. Promesajte.

Kada je testo odmorilo tacnije "nadošlo", razvite ga na prethodnu pobrasnjenu (od ostatka brašna) radnu površinu. Isecite na kvadratice.

Punite kvadratice filom i formirajte loptice tako što spajate sve krajeve na gore.

Reajte u podmazan pleh (sa masti najbolje) i staviti na svaku lopticu malo margarina ili maslaca.

Peci na 200-220 stepeni dok ne porumeni.

Prijatno! :-)

## Savet

Ja sam od ove mere dobila dva vea pleha. Plehove sam podmazala sa masti jer se tako uopšte ne lepi i zaista se lako vade loptice. Ako volite, loptice možete posuti susamom, kimom, paprikom itd... :-)