

Peciva sa salamom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1 kesica** prasha za pecivo
- **125 g** svežeg sira
- **50 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** belanjak
- **1/2 kašice** soli

Za punjenje:

- salama

Za premaz:

- **1 žumanjak**
- **malo susama**

Priprema

U zdelu stavite brašno pomešajte sa praškom za pecivo, dodajte sir, jogurt, ulje, so (ako vam je sir slan, smanjite kolicinu soli) i belanjak. Rukama zamesite testo. Salamu kupite u obliku kruga i velicinu prilagodite, modli ili časi sa kojom cete izrezivati testo. Ako želite manja peciva modlom izrežite salamu na velicinu koja vam treba. Testo tanko razvaljavajte na pobršnjenoj podlozi, modlom vadite oblike, preko salama, pa opet testo. Uzmite

oštar nož i isecite na 8 delova i svaki deo uvrnite prema van. Slažite gotove u tepsi na koji ste stavili pek papir. Ostao je jedan žumanjak, pomešajte ga sa malo mleka i cetkicom premažite peciva...pospite sa semenkama, po izboru, može i malo krupne morske soli. Pecite na 180 dok ne porumene.

Savet