

Cvetovi



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **42 g** kvasca
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2** jajeta
- **po ukusu** semenke lana, maka, susama
- **200 g** salame

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i kašičicu brašna. Ostaviti da kvasac nadoe. U posudu preruciti mleko sa nadošlim kvascem, dodati ulje i so, promešajte, a onda brašnom zamestiti testo. Testo pokriti krpom i ostaviti 30 minuta da odmara.

Nadošlo testo podeliti na 11 delova i od njih napraviti male loptice. Jednu lopticu ostavite sa strane, a preostalih deset razvucite oklagijom, dužine oko 15 cm. Ostace vam još testa i od njega napravite jedan veliki cvet maltene kao manja pogaca.

Jedan kolut salame podeliti na pola i staviti na razvuceno testo. Krajeve premazati umucenim jajetom i sastaviti ih u krug.

Testo isecite na šest mesta makazicama. Testo prebacite na pleh i premažite umucenim jajetom. Od poslednjeg 11 dela testa koje ste ostavili sa strane napravite male loptice. Premažite jajetom i taj premazani deo pritisnite u lan, mak i susam da se zalepi, a onda stavite u sredinu cveta. Pecite u zagrejanj rerni.

Savet

Ovo je dupla mera, pošto sam ja pravila malo vee cvetove i jedan veliki cvet, ako hoete samo deset cvetova sve smanjite na pola.