

## Slane buhtle



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- 1jaje
- 25 gsvježeg kvasca
- 250 mltoplog mleka
- 20 gšecera
- 10 gsoli
- 50 gmaslinovog ulja
- 300 gmekog brašna
- 250 goštrog brašna

### Za fil.

- po željišunka
- po željikockice sira
- po željizacini

## Priprema

U zdelu staviti toplo mleko sa šećerom, izmrvljeni kvasac, promešamo, malo kroz prste po površini stavimo brašna i ostavimo desetak minuta da se kvasac aktivira. Potom dodajemo, ulje, jaje i pocinjemo mešati, polako dodajući prosejano brašno sa malo soli. Mešajte testo mikserom sa dodacima za testo oko 5 minuta, dok ne dobijemo fino glatko i elastичno testo. Prekrite testo kuhinjskom krpom. Pošto je jako vruće, testo će se vrlo brzo udvostruciti. Uzmite okruglu tepsiju 30 cm, stavite papir za pečenje i pravite loptice iste veličine. Šunku sitno iseckajte, dodajte sitne kockice sira, sa zacinom, kod mene je origano, a vi koji volite. Kolicinu punjenja odredite sami, ali ne preterujte. ;) Napravite mali disk, u sredinu stavite punjenje i zatvorite, napravite ponovo

lopticu i slažite u tepsiju, spojevi dole. Reati jednu do druge. Jedna u sredinu, a druge u krug. Gotove prekrите folijom i ostavite 30 minuta na toplom. Pred pečenje ja sam svoje premazala sa malo toplog mleka i posula semenkama i malo origana, vi možete tako, a možete izmutiti jaje i premazati. Upalite rernu na 180 stepeni, pecite oko 35 minuta, ali sve zavisi od rerne. Izvadite pecene iz rerne, vruce premažite sa malo maslaca, prekrите krpom još desetak minuta i služite.

## **Savet**