

Mini sendvici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 20 g svež kvasac
- 300 ml vode
- 1 kašika šećer
- 120 g minut pire (prah)
- 100 ml ulja
- 1 kašica soli
- 450 g brašna

I još:

- 1 kašapavlake
- 200 g šunke
- 200 g kackavalja
- 200 g cajne kobasice
- 20 g susam

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlaku vodu sa šećerom, kašikom brašna i izmrviti kvasac. Promešati varjacom i ostaviti par minuta da krene kvasac. U drugu činiju staviti ulje, so, minut pire (prah), isipati nadošli kvasac i uz pomoc brašna zamesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajućom folijom i ostaviti da se udvostruci.

Nadošlo testo razviti oklagijom u krug na oko 5 mm debljine. Modlicom u obliku cveta vaditi pogacice i reati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Svaku pogacicu premazati uljem i posuti susamom. Peci na 200 C oko 10 minuta. Ohladiti.

Oštrim nožem zaseci pogacice na pola, premazati pavlakom, staviti kackavalj i šunku. Preklopiti drugim delom i dekorisati cvetom od kackavalja i cajnom kobasicom. Sastojke kombinujte po želji i ukusu. Prijatno!

Savet