

Školjkice sa susamom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g**kvasca
- **2 kašikeulja**
- **1/2 kašicicesoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **300 ml**tople vode
- **500 g**brašna

Za valjanje školjkica:

- **200 g**prepečenog susama
- **2 kašikemeda**
- **5 kašikavode**

Priprema

Zamesiti testo sa istopljenim kvascem u toploj vodi sa šećerom. Dodati odmah i so i ulje. Zamešeno testo ostaviti da se udvostruci. Nadošlo testo izruciti na dasku za mešenje i razvaljati vecu koru 1/2cm debljine. ašom vaditi kolutove.

U svaki kolut staviti po malo sira i spajati ivice.

Zatim svaku formiranu školjkicu spuštati u rastopljen med pa u susam. Školjkice slagati u pleh, Svaku iseci po vrhu. Ostaviti da nadolaze u plehu 30 minuta i pecina 220 C oko 10 minuta (dok ne porumene).

Savet