

Susam ružice (2)



Sastojci

Za testo:

- 500 ml mleka
- 1 kocka svežeg kvasca
- 2 kašičice šecera
- 1 kg brašna
- 1 kašičica soli
- 150 ml ulja

Za fil:

- 500 g sira
- 200 g rendane salame

Za premaz:

- 1 belanac
- malo susama

Priprema

Od 500 ml mleka odvojiti malo, da se potopi kvasac i staviti šecer, ostavaviti da nadoe.

Kada kvasac nadoe, dodati 5 kašike brašna odvojenog od 1 kg. Zatim sipati kvasac u posudu u kojoj je brašno dodati ulja, preostalog mleka i soli, zatim to dobro umesiti i udaljiti ga od stola 15 puta.

Praviti male loptice, rastaniti ih na dlanu, unutra staviti sir i salamu i stisnuti krajeve u obliku ružice.

Odozgo premazati umucenim belancetom i posuti susam. Reati u nauljan pleh i peci dok ne porumene.