



**Продукти за 16 броя:**

20 гр прясна мая или 7 гр суха

600-650 гр брашно

1 ч.л. сол

1 с.л.захар  
2 яйца  
250 мл топло мляко  
100 мл разтопена свинска мас

### **Плънка:**

150-200 гр кашкавал

### **За намазване:**

1 жълтък+2 с.л.прясно мляко  
сусам за поръсване

### **Начин на приготвяне:**

Разтворете маята и захарта в половината мляко, покрийте и оставете на топло да втаса 10-15 минути.

В купа пресейте брашното и солта, направете кладенче в средата.

Изсипете в него разбитите яйца, останалото мляко и замесете меко тесто.

Извадете го на работния плот и месете, като прибавяте постепенно мазнината и месете докато не я поеме изцяло.

Оформете тестото на топка, поставете го в намазнена купа, покрийте с кърпа и оставете да удвои обема си.

Извадете тестото от купата, поставете го на леко набрашнена повърхност, разделете го на 16 равни части.

Разточете всяка на кръг с диаметър 10 см, сложете парче кашкавал, завийте го на руло.

Наредете в намазнена или покрита с хартия за печене тава, покрийте с кърпа и оставете да втасат 20 минути.

Намажете ги с разбития в прясното мляко жълтък, поръсете със сусам.

Печете ги 20-30 минути в загрята до 180 гр фурна.

