



**Продукти:**

450-500 гр брашно

1 ч.л. сол

20 гр прясна мая

100 мл топла вода  
1 с.л. мед  
4 големи яйчни белтъка  
3 с.л. зехтин

### **Плънка\*:**

200 гр натрошено сирене  
2 яйца

### **За глазиране:**

1 яйце  
1 с.л. вода  
няколко капки зехтин

### **Начин на приготвяне:**

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

Разтворете меда и маята в топлата вода, прибавете 1 с.л. брашно, разбъркайте и оставете да втаса 10 минути.

В кладенчето изсипете втасалата мая, леко разбитите белтъци, замесете меко тесто. Извадете го върху работния плот, постепенно добавете зехтина и омесете хубаво.

Оформете тестото на топка, поставете го в намазана с растителна мазнина купа, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Втасалото тесто изсипете върху леко набрашнена повърхност, разточете го на кора с дебелина 3-5 мм.

С помощта на чаша изрежете кръгове, във всеки поставете от плънката, защипете краищата.

От останалото след изрязването тесто оформете топка и разточете отново на кора, повторете процедурата като използвате всичкото тесто.

Подредете мидичките на разстояние една от друга в покрита с хартия за печене тава. Загрейте фурната до 180 градуса, намажете мидичките с разбитото в малко вода яйце, печете ги 15-20 минути.

*\* Плънката трябва да е гъста, при нужда добавете още сирене или яйце. :)*