



## רכיבים

- גרם סלמון מעושן חתוך לרצועות קטנות
- קילוגרם קמח שמרים אסם 1 ק"ג אסם
- 1/2 2/1 כוסות מים פושרים
- כפות סוכר לבן
- גרם חמאה רכה
- כפות שמן זית
- ביצה
- כפיות מלח
- כף מים
- כף קצח או שומשום

## הכנה

1. לקחת גוש קטן של בצק (חצי כדור פינג פונג), לשטח ביד, להניח במרכז שתי רצועות סלמון ולסגור בצורה של כדור.
2. לסדר בתבנית אפייה במרחק של 5 ס"מ זה מזה.
3. להמתין כעשרים דקות להתפחה חלקית.
4. להבריש את הכדורים בחלמון מעורבב במים ולזרות קצח מעל לפני הכנסתם לתנור ולאפות בתנור בחום 175 מעלות עד שהם מזהיבים.

120 דקות ⌚

36 servings 36 ⊕