

Prasici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1,5 dl** ulja
- **1** kvasac
- **1 kašika** soli
- **1 kašičica** šećera
- **250 g** salame
- **5 dl** mleka
- **2 dl** kisele pavlake

Ostalo:

- **1** jaje
- biber u zrnu

Priprema

U zaslaeno mlako mleko dodati kvasac. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste. Vecom
čašom vaditi pogacice. Svaku pogacicu premazati sa malo pavlake staviti šnit salame, preklopiti drugom i blago
rastegnuti oklagijom. Premazati umucenim jajetom, a od preostalog testa oblikovati usi i njušku.

Ostaviti da se odmara toliko dok se ne zagreje rerna. Peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet