

## Slana gnezda



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- 1/2 l mleka
- 250 g margarina
- 2 jaja
- 1 kockica kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kg brašna

### Fil:

- 300 g sira
- 1 jaje

## Priprema

U 1/2 l toplog mleka rastopiti kvasac pa dodati 1 jaje i 1 žumance, kašičicu soli i brašno da se zamesi meko testo. Testo razvuci oklagijom i premazati 1/3 margarina. Preklopiti testo kao za salcice pa postupak ponoviti još dva puta. Razvuci veliku koru i cašom vaditi jednak broj pogacica i prstenova. U ciniji izlupati jaje i dodati sir pa dobro promešati. Zalepiti belancetom jednu pogaticu i jedan prsten, ispuniti svaku filom i reati u podmazan pleh. Ostaviti da odstoji 1 sat, a onda staviti da se pece u zagrejanj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

## Savet