

## **Brze paštetice**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g brašna
- 1 jaje
- 1/2 paketa kvasca
- malo soli
- caša mlake vode

#### **Za nadev:**

- ostaci pecenog mesa
- 50 g margarina
- 50 g starog, istruganog kackavalja
- 2 kašike milerama
- ulje za prženje

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u cašu mlake vode, pa ga ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadošao dodajte ga brašnu, mešajte sve varjacom, zatim dodajte razmuceno jaje i malo soli, sve skupa dobro izradite varjacom, tako da testo bude ulupano kao za krofne. Pokrite testo cistom platnenom salvetom i ostavite ga da se odmara na topлом mestu oko pola sata.

U meuvremenu pripremite nadev: meso iseckajte što sitnije, pa ga pomešajte sa margarinom, mileramom i struganim sirom kackavaljem. Mesto mesa mogu se koristiti i viršle. Testo posle odmaranja razvite u koru, pa cašom ili modlicom vadite paštetice. Na polovinu svake paštetice stavite nadev, pa je poklopite drugom polovinom, slepite krajeve prstima i na dobro zagrejanoj masnoci pržite sa obe strane dok ne porumene. Služiti tople.