

Školjkice



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera
- **40 g**kvasca
- **125 g**margarina
- **1/2 cašekisele pavlake**
- **250 ml**lakog mleka

Fil:

- **4**barena jajeta
- **200 g**sunke
- **125 g**margarina
- **1/2 cašekisele pavlake**

Priprema

U posudu za mešenje testa sipati brašno, izmešati ga sa solju, pa dodati pavlaku i puter ili margarin razmekšan na sobnoj temperaturi. U posebnu šoljicu izmrvti kvasac, dodati mu kašikicu šecera, pa mešati i gnjeciti dok ne postane potpuno tecan. Dodati ga brašnu. Postepeno dodavati i mleko, pa umesiti glatko, ujednaceno testo. Posudu sa testom prekriti cistom, vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplo mesto da testo utrostruci zapreminu. Dok testo kisne, pripremiti nadev.pomesati pavlaku sa margarinom, mikserom sjediniti, pa ubaciti krupno rendana jaja i šunkaricu. Uskislo testo istresti na nabrašnavljenu podlogu, pa ga premesiti oblikujuci okruglu jufku. Pomocu oklagije rastanjite jufku na blago nabrašnavljenoj podlozi na debjinu od oko 5 mm.

Spravicom sa slike (prečnik 8.5cm) vadite krugove, nadevajte ih svaki sa po kašikicom nadeva, "zatvarajte" ih oblikujuci školjkice i slažite na pleh obložen papirom za pecenje. Pripremite neku posudicu sa brašnom, pa za svaku novu školjkicu, modlicu sa obe strane umocite u brašno da se testo ne bi lepilo. Ako nemate takvu modlicu, poslužice i neka caša ili šolja približnih dimenzija, a rubove školjkica cete u tom slučaju slepiti pritiskajuci ih viljuškom. Testo zaostalo nakon vaenja krugova premesiti, rastanjiti, vaditi nove krugove i tako sve dok imate testa. Kad su sva peciva složena, ukljuciti rernu da se ugreje na 220 C. Premazati ih razmucenim jajetom i posuti susamom neposredno pre pecenja pomocu cetkice. Peci 15ak minuta u zagrejanoj rerni, da lepo porumene.

Savet