

Školjkice sa kulenom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 4 dlmleka
- 1kvasac
- 1 kašicicašecera
- 1100 gbrašna
- 2praška za pecivo
- 2 cašepavlake
- 2 dlulja
- 3 kašicicesoli

Fil:

- 300 gkulena
- 400 gsitnog sira
- 50 gkecapa
- po ukusuorigano

Za premazivanje:

- 2 jajeta
- po željisusam

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šećer, pa ostaviti da kvasac nadoe. U vanglici za mešenje sjediniti 600 g brašna, 2 praška za pecivo, 2 pavlake, ulje, so i promešati. Dodati i nadošao kvasac. Postepeno dodavati još 500 g brašna i mesiti testo dok ne pocne da se odvaja od zidova posude. Testo treba da bude mekano. Ostaviti ga na toplom da naraste. Naraslo testo malo premesiti i podeliti na 4 dela. Oblikovati 4 jufke i ostaviti ih da miruju 20 minuta pokrivene krpom.

Za to vreme pripremiti fil: iseckati kulen i sjediniti ga sa sirom, dodati kecap i origano po ukusu. Svaku jufku rastanjiti oklagijom i modlom vaditi okrugle oblike.

U modlu za pravljenje školjki staviti krug od testa, pa na sredinu testa staviti kašicicu fila.

Zatvoriti modlu i pritisnuti da bi se dobila školjkica. Otvoriti modlu i izvaditi školjkicu. Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Školjkice reati u podmazan pleh, premazati ih umucenim jajima i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet

Ako nemate odgovarajuu modlu, školjkice možete oblikovati na sledei nain: kada na krug od testa stavite fil i preklopite, krajeve pritisnite viljuškom da se dobro zalepe i školjkica je gotova.