

Punjene perece



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **200 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1** sveži kvasac
- **200 ml** vode
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **100 g** kackavalja
- **200 g** šunke u crevu
- **100 ml** pavlake
- **50 ml** kecapa
- **1 kašičica** soli
- **malorigane**

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da ostoži dok ne naraste. Sir i šunku iseci na sitne kockice pa pomešati sa solju, kecapom i pavlakom. Testo premesiti i tanko razvuci. Na kraj testa staviti fil i uviti.

Iseci nožem i oblikovati perecu. Staviti na papir i premazati uljem. Peci u zagrejanom tiganju dok ne porumeni.

Savet