# *Šmazalice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **2 kašike**brašna
- **2 čaše**jogurta
- **1/2 šoljice** ulja
- **1 čaša**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3**žumanceta
- **1**jaje
- **1 čaša**kisele pavlake
- **250 g**margarina
- **200 g** salame
- **po potrebi**so
- **50 g**susama

## Priprema

Izrendati salamu. U posudi razmutiti kvasac sa malo mlakog melka i ostaviti da nadoe. U nadosao kvasac dodati brašno, so, margarin, jogurt, ulje, mleko i prašak za pecivo pa umesiti testo i ostaviti da naraste.

Testo podeliti na 4 jufke.

Sjediniti žumanca, 2 kašike brašna i pavlaku.

Jufke razviti oklagijom na pobrašnjenoj radnoj površini, premazati pripremljenim filom...

... a zatim posutu rendanom salamom.

Potom jufke uviti u rolat i seci na komade duge 10 cm. Reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni, dok ne porumene.

## Savet