

## **Pituljice sa mesom**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **400 ml** kisele pavlake
- **200 g** margarina
- **2 kašicice** soli
- **1 kesica** praprška za pecivo
- **900 g** brašna

#### **Za nadev:**

- **300 g** mlevenog mesa
- **50 g** margarina
- **2 manje glavice** crnog luka
- **1 kašicica** bibera
- **1 kašicica** mešavine zacina
- **1 kašicica** aleve paprike

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **po želji** s usama

### **Priprema**

Pomešati brašno i so, dodati kiselu pavlaku, prašak za pecivo i 200 g narendanog margarina. Umesiti cvrstou

testo, uviti ga u foliju i ostaviti 2 sata u frižideru. Za to vreme na margarinu propržiti sitno iseckani crni luk. Kada luk malo porumeni, dodati mleveno meso i zaciniti mešavinom zacina, alevom paprikom i biberom, te dinstati dok meso ne omeša. Na pobrašnjenoj podlozi rastanjiti oklagijom ohlaeno testo, pa iseci pravougaonike.

Na sredinu svakog pravougaonika staviti po kašicicu fila i spojiti sa svih strana testo, da se dobiju loptice. Reati na pouljen pleh, tako da dole bude deo gde je testo spojeno. Svaku pituljicu premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 C, dok ne porumene.

### **Savet**