

Slane margarete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** **čaš** jogurta
- **1 kaš** soli
- **1 kaš** šećera
- **2 kaš** masti
- **125 g** margarina
- **1** jaje
- **po ukusu** mak ili susam

Za fil:

- **100 g** sira
- **200 g** rendane kobasice
- **2** barena jajeta
- **1** **čaš** kisele pavlake
- **po ukusu** kecapa

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka sa kvascem, koji smo ostavili da naraste u malo vode sa kašicom brašna i malo šećera. Ostaviti da testo naraste. Kada naraste, rastanjiti ga na pobrašnjennoj radnoj površini oklagijom i narendati 1/3 margarina. Preklopiti testo nekoliko puta, uviti ga u providnu foliju i opstaviti u frižideru 20 minuta. Postupak ponoviti još 2x. Na kraju ponovo razvuci testo i modlom vaditi vece cvetove, potom ih

premazati umucenim jajetom i posuti krajeve makom ili susamom. Za fil: Pomešati sve sastojke (koje smo naredali), i na svaki cvet staviti kašiku fila i preliti sa kecapom. Peci na 220 C, oko 25 minuta.

Savet