

Slani i slatki paketic



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1 kašičica** šećera
- **30 g** kvasca
- **1** jaje
- **malosoli**
- **50 ml** ulja
- **125 g** margarina

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **2 kašike** mleka
- **po ukusu** susam

Za fil:

- **po ukusu i potrebi** sira, eurokrema, džema...

Priprema

Pomešati mleko i vodu, pa zagrejati da se smlaci. Dodati kvasac i šećer, a kad nadoe uliti u brašno, dodati

umuceno jaje sa malo soli i ulje, pa zamesiti glatko testo. Ostaviti oko sat vremena na toplom da nadoe. Margarin podeliti na 4 dela, i ostaviti ga na toplom da omekša (ili ga zagrejati u mikrotalasnoj na 20 sekundi). Zatim testo podeliti na 5 delova, i svaki od njih razvuci u koru velicine tanjira. Prvu koru premazati jednim delom margarina, pa preko staviti drugu i nju premazati margarinom i tako trecu i cetvrtu koru, slagati i premazati margarinom, a peta na vrhu ostaje ne premazana. Zatim tako naslagane kore razvuci u jednu veliku koru debljine oko 1/2 cm, i iseci trakice širine 3-4 cm i dužine 8-10 cm. Na jedan kraj trakice staviti fil, a drugi kraj malo zaseci nožem na par mesta, pa preklopiti taj deo preko fila i po krajevima blago pritisnuti ivice, i slagati ih u podmazan pleh, da odmore dok se rerna zagreje na 200 C.

Pred pecenje ih premazati umucenim jajetom sa 2 kašike mleka, a slane paketicice po želji posuti susamom. Peci dok ne porumene, po potrebi smanjiti temperaturu rerne na 180 C, i staviti aluminijumsku foliju.

Savet