

Nadevene školjke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **4 dlmleka**
- **380 g** kisele pavlake
- **2 kesice** praška za pecivo
- **oko 1100 g** brašna
- **2 kašičice** soli

Za nadev:

- **200 g** šunke, salame, domace kobasice
- **200 g** sitnog sira
- **50 ml** kecapa

Za premazivanje:

- **2** jajeta
- **po želji** susam

Priprema

Sjediniti kvasac, mlako mleko i šecer, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti pavlaku, so, polovinu brašna i 2 praška za pecivo, dodati nadošao kvasac i uz postepeno dodavanje preostalog brašna umesiti meko testo, koje se

ne lepi za prste. Pokriti krpom i ostaviti na toplom oko sat vremena. Nakon toga podeliti testo na 3 jufke.

Svaku jufku rastanjiti oklagijom. Odgovarajucom modlom vaditi krugove od testa. Modla treba da bude srednje velicine. Na svaki krug staviti kašicicu nadeva koji se dobije tako što se svi sastojci za nadev dobro izmešaju.

Preklopiti krugove na pola, kao na slici, i viljuškom pritisnuti krajeve, da se zalepe i da se dobije izgled školjke. Isto uraditi i sa preostale dve jufke.

Oblikovane školjke reati u podmazan pleh i ostaviti da miruju, dok se rerna greje na 220 stepeni.

Umutiti 2 jajeta, pa premazati školjke. Po želji posuti susamom. Peci dok ne dobiju lepu zlatno-žutu boju.

Savet