

Punjene pitice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** mlake vode
- **1** jaje
- **malosoli**
- **100 g** margarina

Za fil:

- **7** strukamladog crnog luka
- **50 g** slanine
- **50 g** salame
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Od vode, brašna, soli i jaja napraviti testo. Testo podeliti na 8 delova. Na radnoj površini svaki deo razvuci u krug. Margarin otopiti i svaki krug premazati. Svaki posebno urolati, a onda uviti u “puža”.

Svaki puž ponovo razviti u krug.

Na malo ulja propržiti sitno seckani luk, salamu i slaninu. Posoliti i pobiberiti. Na 4 kruga rasporediti fil, zatim preklopiti sa ostala 4 kruga.

Ivice saviti i blago pritisnuti. Gornju koru izbockati viljuškom. Pržiti ih u dubokom ulju sa obe strane.

Savet