

Paradajz školjkice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** kisele pavlake
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja
- **oko 300 ml** paradajz soka

Nadev:

- **2** paradajza
- **nekoliko kašičica** krem sira
- **nekoliko listica** svežeg bosiljka

I još:

- **1** jaje za premaz
- **malo semenja** po izboru - za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, pa mu dodati suve sastojke. Staviti ulje i pavlaku, a paradajz sok ugrejati, pa umesiti mekanije testo. Ostaviti da udvostruci zapreminu. Za nadev iseci paradajz na sitne kockice, odstraniti deo sa semenkama.

Nadošlo testo istresti na radnu površinu pa rasuci koru oklagijom, na debljinu malog prsta. ašom ili modlom vaditi krugove. Na svaki staviti po kašičicu - dve krem sira, kockice paradajza i nekoliko listica svežeg bosiljka.

Reati u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odmore, taman dok se pecnica ugreje.

Pred pecenje premazati umucenim jajetom i posuti semenom curikota, pa peci u dobro ugrejanoj rerni da fino porumeni.

Savet