

Picoke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **caše (od jogurta)** brašna
- **1** **čaša** jogurta
- **1/2** **čaše** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **1/2** **kašice** soli
- **100** **g** šunkarice
- **50** **g** sira (kackavalj)
- **100** **g** kecapa
- **1** **kašika** origano

Priprema

U dubljem sudu sipati prosejano brašno sa pecivom. Dodati jogurt, ulje, so, prašak za pecivo i zamesiti testo. Oklagijom razvuci testo u tanku plocu.

Koru iseci na kvadrate. Fil: šunkaricu usitniti na sitne kockice, dodati sira rendanog, i umešati kecap sa origanom.

Filovati kvadrate razvucenog testa.

Svaki filovani kvadrat spojiti krajeve, formirati korpicu kako nebi iscureo fil.

Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 C, oko 30 minuta. Vruce dekorisati kecapom i origanom.

Savet

Roendane i razne deje žurke, ranije nije moglo da se zamisli bez ovih Picoka. Jako su ukusne, mirišljave, a deca sa oduševljenim ih jedu. :) Prijatno!