

Slani jastucici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **oko 100** g sitnog sira
- **1** cašajogurta
- **1 kašicica** sode bikarbune
- **po potrebibrašna**
- **po ukususoli**

Priprema

U brašno dodajte jaje, sitan sir, jogurt, sodu bikarbonu, so i umesite glatko testo srednje cvrstine. Razvucite u koru debljine oko 3 mm i okruglom cašom (ja sam koristila modlu za jastucice, vidi se na slici) vadite testo. U sredinu stavite po želji salamu, seckane kisele krastavcice, kackavalj, možete što god želite. Preklopite i viljuškom sastavite krajeve.

Pržite ih na zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene.

Savet