

Pticja gnezda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** krompir pirea
- **150 g** masti
- **300 ml** mleka
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **3 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** žumance
- **1** belance
- **800 g** brašna
- **200 g** salame
- **100 g** kecapa
- **200 g** sira
- **1 kesica** origana

Priprema

U sud staviti krompir pire, mast, mleko, kvasac potopljen, so, jaje, jedno žumance i na kraju brašno. Sve sjediniti i ostaviti testo da naraste.

Testo staviti na radnu površinu koja je posoljena brašnom, razvuci koru srednje debljine i cašom seci krugove. Ponovo premesiti ostatak testa, razvuci oklagijom i seci krugove malo deblje. Krugovi koji su iseceni deblje iseci u sredinu malom rakijskom cašicom.

Podmazati pleh, pa staviti prvo tanje krugove zatim odozgo deblje krugove i puniti ih seckanom salamom,

sirom, kecapom, posoliti malo origanom i premazati umucenim belancetom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

Savet

Brzo se prave i veoma su meki i ukusni...