

Slana poslastica



težina: **srednje**

za: **42** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- Za testo:
- **250 g** margarina
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** mlake vode
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1 kg** mekog brašna tip 400
- Za nadev:
- **250 g** feta sira
- **1** jaje
- **150 g** šunke
- **3 supene kašike** kisele pavlake
- **100 g** mariniranih pečurki
- **1 kašičica** sušenog peršuna
- Za premazivanje:
- **100 g** margarina
- **1** jaje

Priprema

U posudi pomesati brašno, so i prašak za pecivo. Zatim dodati jogurt i istopljeni margarin, jaje i vodu i umesiti testo.

U ciniju pomešati izgnjecen sir, jaje, seckanu šunku, pavlaku, peršun i iseckane šampinjone. Sve dobro izmešati.

Testo razvuci i seci na tanke kvadrate. Na sredini staviti po kašiku nadeva, a krajeve složiti kao pismo. Reati ih u podmazan pleh, svaku premazati umucenim jajetom i kašicom rastopljenog margarina. Peci u unapred zagrejanoj pecnici dok ne porumene. Prijatno.

Savet