

Pastramalija



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

pastramalija

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **malosoli**
- **400 ml** pavlake
- **1 kg** pilecih filea
- **500 g** kackavalja
- **4** jajeta
- **maloulja**
- origano

Priprema

Umesiti testo od 1 kg brašna, dodati malo soli, 1 kvasac, 2 jajete, 500ml mlakog mleka i malo ulja. Umesiti testo i ostaviti da odstoji pola sata na toplom. U meuvremenu seskati pilece file na kocke i dodati malo origana, zacina i ulja.

Nadev: narendati 500 g kackavalja, dodati pavlaku i jaja i dodati malo origana.

Oklagijom namestiti testo po vašoj velicini tepsije, dodati naseskani pileci file i peci na 220 stepeni dok malo ne porumene, pa dodati nadev i peci još 5 minuta.

Savet