

Pastarmajlija



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašno
- **200 g** jogurta
- **10 g** kvasac
- so

Fil:

- **500 g** pilece belo meso
- 2 jaja
- suva paprika

Priprema

Pripremiti meso predhodni dan, iseci na komadice posoliti, dodati malo ulja i malo aleve paprike i kašice senfa.

Testo izmešiti tako da bude meko i ostaviti da odmori 30 minuta, kada odstoji napraviti male loptice i razvuci, na svaku staviti komadice mesa i peci na 220 stepeni, kada malo porumeni prelite sa jajetom i peci još malo.

Savet

Kada se razvlai testo krajeve ne treba pritiskati.