

Punjeni jastucici



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- kvasac
- 2 jaja
- 3 dlmleka
- **2 male kašike** soli
- **2 kašike** ulja

Fil:

- **100 g** šunke
- **80 g** sira
- kecap
- origano

Dodaci:

- ulje za prženje

Prilog:

- majoneza

Priprema

Potopiti kvasac u malo mleka dok se ne rastopi. U posudu pomješati brašno, so, ulje, jaja, otopljeni kvasac i zamjesiti sa toplim mlekom. Testo ostaviti da nadoe.

Napraviti fil. Na sitnije kockice izrezati šunku i sir pa dodati kecap i po želji origano i izmješati.

Kada testo nadoe razviti tanku koru i rezati na pravougaonike. Na svaki pravougaonik staviti fil i dobro zalepiti krajeve kako fil dokom prženja ne bi ispadao.

Jastucice pržiti na zagrijanom ulju dok ne porumene sa obe strane.

Kada jastucici budu gotovi staviti prilog od majoneze.

Savet

Ove jastuie esto pravim za doruak i jako se lepi. Najbolje je servirati dok su topli uz šolju mleka. Prijatno! :)