Prasici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1,5 dl**ulja
- **1**kvasac
- **1 kašika**soli
- **1 kašicica**šecera
- **250 g**salame
- **5 dl**mleka
- **2 dl**kisele pavlake

Ostalo:

- **1**jaje
- biber u zrnu

Priprema

U zaslaeno mlako mleko dodati kvasac. Dodati ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti testo da naraste. Vecom cašom vaditi pogacice. Svaku pogacicu premazati sa malo pavlake staviti šnit salame, preklopiti drugom i blago rastegliti oklagijom. Premazati umucenim jajetom, a od preostalog testa oblikovati usi i njušku.

Ostaviti da se odmara toliko dok se ne zagreje rerna. Peci na 220 stepeni dok ne porumene.

Savet