

# **Slana gnezda**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **1/2 l** mleka
- **250 g** margarina
- **2** jaja
- **1** kockica kvasca
- **1** kašicica soli
- **1 kg** brašna

### **Fil:**

- **300 g** sira
- **1** jaje

## **Priprema**

U 1/2 l toplog mleka rastopiti kvasac pa dodati 1 jaje i 1 žumance, kašicicu soli i brašno da se zamesi meko testo. Testo razvuci oklagijom i premazati 1/3 margarina. Preklopiti testo kao za salcice pa postupak ponoviti još dva puta. Razvuci veliku koru i cašom vaditi jednak broj pogacica i prstenova. U ciniji izlupati jaje i dodati sir pa dobro promešati. Zalepiti belancetom jednu pogacicu i jedan prsten, ispuniti svaku filom i reati u podmazan pleh. Ostaviti da odstoji 1 sat, a onda staviti da se pece u zagrejanoj rerni 30 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**