

Slana gnezda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **25 g** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 mala kašika** šećera
- **2** jajeta
- **1 mala kašika** soli

Nadev:

- **150 g** šunkarice
- **100 g** kackavalja
- **100 g** mariniranih pečuraka
- **50 g** kečapa
- masline

Ostalo:

- **100 g** margarina

Priprema

Kvasac potopiti u 1 dl zasladjenog mleka i ostaviti da nadodje. Zamesiti testo od brasna, mleka, ukislog kvasca, jaja i soli. Mesiti 5-6 minuta dok se na površini testa ne pojave mehurici. Prekriti testo i ostaviti da kisne 45

minuta. U medjuvremenu sitno iseckati nadev. Testo rastanjiti u obliku pravougaonika na 1,5 cm debljine. Premazati sa malo otopljenog margarina, namazati preko kecap i rasporediti nadev. Urolati testo, pa ostrim pobrasnjenim nožem iseci na 7-8 kolutova. Svaki kolut okolo premazati margarinom i reati u namašćen okrugli kalup. Ostaviti da kisne na toplom 30 minuta. Premazati preostalim margarinom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 40 minuta.

Savet