

Slane školjke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **500** gbrašna
- **125** gmargarina
- **1** dlmleka
- **1** kockicakvasca
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicasoli

Nadev:

- **200** gseckane salame
- **200** gkecapa
- **200** gkrem sira

Za premazivanje:

- **3**žumanceta
- **50** gsusama

Priprema

U toplo mleko staviti kvasac sa šecerom i kašikom brašna, pa ostaviti da naraste. Dodati sve ostale sastojke i zamesiti testo. Ostaviti da naraste. Kada naraste razvicitte testo na radnoj površini i vaditi modlom za skoljke pogacice. Na svaku staviti malo krem sira, kecapa i salame.

Preklopiti, izvaditi iz modle i slagati u napoljenu tepsiju. Svaku skoljku premazati zumancetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Savet