

Brze paštetice



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 1 jaje
- 1/2 paketa kvasca
- malo soli
- čaša mlake vode

Za nadev:

- ostaci pečenog mesa
- 50 g margarina
- 50 g starog, istruganog kackavalja
- 2 kašike milerama
- ulje za prženje

Priprema

Kvasac razmutiti u čašu mlake vode, pa ga ostaviti da nadoe. Kada je kvasac nadošao dodajte ga brašnu, mešajte sve varjačom, zatim dodajte razmuceno jaje i malo soli, sve skupa dobro izradite varjačom, tako da testo bude ulupano kao za krofne. Pokrite testo čistom platnenom salvetom i ostavite ga da se odmara na toplom mestu oko pola sata.

U međuvremenu pripremite nadev: meso iseckajte što sitnije, pa ga pomešajte sa margarinom, mileramom i struganim sirom kackavaljem. Mesto mesa mogu se koristiti i viršle. Testo posle odmaranja razvite u koru, pa čašom ili modlicom vadite paštetice. Na polovinu svake paštetice stavite nadev, pa je poklopite drugom polovinom, slepite krajeve prstima i na dobro zagrejanoj masnoci pržite sa obe strane dok ne porumene. Služiti tople.