

Školjkice



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **40 g** kvasca
- **125 g** margarina
- **1/2** **čaše** kisele pavlake
- **250 ml** mlakog mleka

Fil:

- **4** **barena** jajeta
- **200 g** šunke
- **125 g** margarina
- **1/2** **čaše** kisele pavlake

Priprema

U posudu za mešenje testa sipati brašno, izmešati ga sa solju, pa dodati pavlaku i puter ili margarin razmekšan na sobnoj temperaturi. U posebnu šoljicu izmrviti kvasac, dodati mu kašikicu šecera, pa mešati i gnjeciti dok ne postane potpuno tečan. Dodati ga brašnu. Postepeno dodavati i mleko, pa umesiti glatko, ujednaceno testo. Posudu sa testom prekriti čistom, vlažnom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu da testo utrostruci zapreminu. Dok testo kisne, pripremiti nadev. pomesati pavlaku sa margarinom, mikserom sjediniti, pa ubaciti krupno rendana jaja i šunkaricu. Uskiso testo istresti na nabrašnavljenu podlogu, pa ga premesiti oblikujući okruglu jufku. Pomocu oklagije rastanjite jufku na blago nabrašnavljenoj podlozi na debljinu od oko 5 mm.

Spravicom sa slike (precnik 8.5cm) vadite krugove, nadevajte ih svaki sa po kašikicom nadeva, "zatvarajte" ih oblikujuci školjkice i slažite na pleh obložen papirom za pecenje. Pripremite neku posudicu sa brašnom, pa za svaku novu školjkicu, modlicu sa obe strane umocite u brašno da se testo ne bi lepilo. Ako nemate takvu modlicu, poslužice i neka čaša ili šolja približnih dimenzija, a rubove školjkica cete u tom slučaju slepiti pritiskajuci ih viljuškom. Testo zaostalo nakon vaenja krugova premesiti, rastanjiti, vaditi nove krugove i tako sve dok imate testa. Kad su sva peciva složena, ukljuciti rernu da se ugreje na 220 C. Premazati ih razmucenim jajetom i posuti susamom neposredno pre pecenja pomocu cetkice. Peci 15ak minuta u zagrejanoj rerni, da lepo porumene.

Savet