

Jastucici sa mesom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašana
- **2 dl** jogurta
- **1 ravna supena kašika** suvog kvasca
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta

Fil:

- **500 g** mljevenog mesa
- **2** veća praziluka
- **1 manja glavica** crnog luka
- **po ukusu** soli i bibera

Za posipanje:

- **po želji** susam i curikot

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka, dodati tople vode da bi se dobilo fino testo. Ostaviti da udvostruci zapreminu. Za to vreme, na malo ulja upržiti sitno seckani crni luk i beli deo praziluka, pa dodati meso da se i ono uprži. Posoliti, pobiberiti.

Kad se testo podigne, vaditi male kuglice, svaku rastanjiti meu dlanove, postavljati u modlicu i puniti filom.

Sklopiti testo modlicom i slagati jastucice u nauljen pleh. Premazati umucenim žumancetom i posuti susamom i curikotom. Dok se greje pecnica, testo ce fino odmoriti. Peci do zlatne boje.

Savet