

## *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 jasticice u nauljen pleh. Premazati umucenim žumancetom i posuti susamom i curikotom. Dok se greje pecnica, testo ce fino odmoriti. Peci do zlatne boje.

### **Savet**