

Male pice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 250 ml mleka
- 100 g ulja
- po potrebi brašno
- kvasac
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli

Fil:

- 1 belance
- 100 g salame - parizera
- 100 g sira - kackavalja
- origano
- peršun

Priprema

U četvrt litra mleka rastopiti kvasac i dodati kašiku šecera i kašiku brašna i ostaviti da nadoe.

Zamesiti testo od jaja, ulja, soli i mleka i brašna po potrebi, da testo bude mekano, ali da se ne lepi. Ostaviti testo na toplom da odmori pola sata.

Rastanjiti testo oklagijom, debljine 0.5cm. Vaditi vekom cašom krugove, a na jednu polovinu izvaditi manjom cašom u sredinu krugove, tako da dobijete prstenove. Prstenove stavljati preko cele krugove. U udubljenje stavljati fil, napravljen od navedenih sastojaka. Žumancetom premazati odozgo i staviti u rernu da se pece, pola sata na 200 stepeni.

Savet

Fil možete napraviti i od drugih sastojaka koje volite.