

Lisnate paštetice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** jogurt
- **400-500 ml** mleko
- **2** jajeta
- **3 kašike** šećer
- **2 kašice** so
- kvasac
- **1 kg** brašna
- **250 g** margarin

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, razvici koru, uvi u rolat i iseci rolat na 8 delova. Svaki deo razvučeš kao palacinku, narendaš margarin, i re? aš jednu preko druge. Ostaviti da stoji 30 minuta. Razviti veliku koru debljine 1 cm, seci na kocke, filovati po želji (sir, jaja, šunka), ostaviti da malo nado? u, premazati žumancetom i susamom i peci. Prijatno!

Savet