

## Rožendanski pokloncici



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **150** min

### Sastojci

#### Testo:

- **3 dl** mlakog mleka
- **1** kvasac
- **1 kašika** šećera
- **900 g** brašna
- **2 kašike** soli
- **1** prašak za pecivo
- **2** jaja
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** ulja

#### Fil:

- **250 g** margarina
- **200 ml** kisele pavlake
- **2 kašike** brašna
- **3** žumanca
- **100 g** kackavalja
- **200 g** salame
- **po ukusu** kecap

### Priprema

Potopiti kvasac u mlakom mleku sa kašikom šećera i ostaviti da nadože. U odgovarajućoj posudi sjediniti polovinu brašna, prašak za pecivo, so, jaja, jogurt i ulje, pa dodati nadošao kvasac. Promešati pa polako dodati

preostalo brašno i zamesiti testo. Ostaviti testo na toplom da odmori oko 45 minuta. Nakon toga premesiti testo na pobrašnjennoj površini i podeliti ga na 4 jufke.

Svaku jufku razvuci u pravougaonik i premazati filom. Fil se priprema dok testo odmara: umuti se margarin, pavlaka, žumanca i brašno.

Preko margarina narendati kackavalj i salamu i po želji išarati kecapom.

Polako uviti u rolat i seci na parcad, tj. pokloncice.

Reži pokloncice u podmazan pleh i premazati preostalim belancima (ostace 3 belanca iz fila). Po želji posuti susamom i peci u zagrejanj rerni dok ne porumene.

## **Savet**