

Punjeni medaljoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medaljone:

- **500** g lisnatog testa
- **1** žumance
- **malomleka**
- **100** g krem sira
- **100** g salame
- **malo** origana
- **malosusama**

Priprema

Lisnato testo ostaviti 1-2 da se odmrzne, zatim ga rastanjiti na pobršnjenoj radnoj površini, i cašom vaditi medaljone. Iz polovine pogacica manjom cašom izvaditi sredinu (treba da ostanu vencici). Cele medaljone premazati žumancetom razmucenim u malo mleka. Poklopiti vencicem i ponovo premazati jajetom. Napuniti filom (pomešati krem sir sa rendanom salamom, i dodati malo origana), posuti susamom, i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet