

Punjeni medaljoni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za medaljone:

- **500** glisnatog testa
- **1**žumance
- **malomleka**
- **100** gkrem sira
- **100** gsalame
- **malo** origana
- **malosusama**

Priprema

Lisnato testo ostaviti 1-2 da se odmrzne, zatim ga rastanjiti na pobrašnjenoj radnoj površini, i kažom vaditi medaljone. Iz polovine pogacica manjom kažom 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