

Punjene perece



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **800 g**brašna
- **200 ml**jogurta
- **2**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1**sveži kvasac
- **200 ml**vode
- **100 ml**ulja

Za fil:

- **100 g**kackavalja
- **200 g**sunke u crevu
- **100 ml**pavlake
- **50 ml**kecapa
- **1 kašicica**soli
- maloorigane

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da ostoji dok ne naraste. Sir i šunku iseci na sitne kockice pa pomešati sa solju, kecapom i pavlakom. Testo premesiti i tanko razvuci. Na kraj testa staviti fil i uviti.

Iseci nožem i oblikovati perecu. Staviti na papir i premazati uljem. Peci u zagrejanom tiganju dok ne porumeni.

Savet