

## **Dijamant školjke**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **25 g**kvasca
- **700 g**brašna
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **1/2 kašikešecera**
- **1 kašikasoli**
- **100 gmajoneza**
- **100 gmargarina**

#### **Za nadev:**

- **150 gsira**
- **200 gsalame**
- kecap
- **50 gslanine**
- origana

### **Priprema**

Aktivirajte kvasac na uobicajen nacin, dodajte ostale sastojke i zamesite testo sa oko 600-700 g brašna. Nadev po želji. Kada ukisne testo, razvuci na 2-3 mm debljine i vecom širom cašom vaditi pogacice. Naneti fil i preklopiti na pola, viljuškom zatvoriti stranu. Ostaviti toliko, dok se ne zagreje rerna nekih 20-tak minuta. Premazati majonezom i peci dok ne porumene. Otopiti 100 g margarina i svaku vrucu pancerotu premazati. Da dobro ste procitali 100 g majoneza ide u testo.

### **Savet**