

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 kašike šecera
- 1 kašika soli
- 100 g majoneza
- 100 g margarina

Za nadev:

- 150 g sira
- 200 g salame
- kecap
- 50 g slanine
- 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 vrcu pancerotu premazati. Da dobro ste procitali 100 g majoneza ide u testo.

Savet