

Slani paketicici sa kulenom i urnebesom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** mleka
- **1/2** kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2 kašika** masti

Nadev:

- **300 g** sitnog sira
- **1/2 kašičice** ljute tucane paprike
- **150-200 g** kulena
- so
- **1 kašičica** ulja
- **1/2 kašičice** belog luka u prahu

Ostalo:

- 1jaje
- susam

Priprema

Od gore navedenih sastojaka zamesiti testo kao za sva ukisela testa. Kad se udupla razvuci testo i podeliti na 6 delova. Pomešati sitan sir, papriku, ulje, so i beli luk u prahu. Svaki deo po celoj površini premazati sa urnebesom i poredjati po sredini nekoliko kolutova kulena. Zatvoriti testo sa svih strana ka sredini. Ostaviti 15tak minuta da se odmori i premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 200 stepeni oko 30tak minuta.

Savet

Umesto kulena možete staviti ajnu, ili neku domau dimljenu kobasicu ukus je fantastian, za prave gurmane!!!