

Šmazalice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **2 kašike** brašna
- **2** **čaše** jogurta
- **1/2 šoljice** ulja
- **1** **čašamleka**
- **1** **kocka** kvasca
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **3** žumanca
- **1** jaje
- **1** **čašak** kisele pavlake
- **250 g** margarina
- **200 g** salame
- **po potrebi** so
- **50 g** susama

Priprema

Izrendati salamu. U posudi razmutiti kvasac sa malo mlakog melka i ostaviti da nadoe. U nadosao kvasac dodati brašno, so, margarin, jogurt, ulje, mleko i prašak za pecivo pa umesiti testo i ostaviti da naraste.

Testo podeliti na 4 jufke.

Sjediniti žumanca, 2 kašike brašna i pavlaku.

Jufke razviti oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini, premazati pripremljenim filom...

... a zatim posutu rendanom salamom.

Potom jufke uviti u rolat i seci na komade duge 10 cm. Reati u pleh obložen papirom za pecenje, premazati ih umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni, dok ne porumene.

Savet