

## **Slani zalogaji (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g**brašna
- **150 ml**mleka
- **10 g**kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašik**margarina
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **300 g**krem sira
- **100 g**tvrdog sira
- **200 g**šunke
- **oko 100 g**majoneza

### **Priprema**

Izmrviti kvasac u toplo mleko, dodati kašicu šecera, i kad nadoe uliti u brašno, dodati ulje i otopljen margarin, so i zamesiti. Testo ostaviti na toplo mesto da nadoe. Kad se udupla, preruciti na pobršnjenu radnu površinu i razvuci koru debljine oko 1/2 cm. ašicom precnika oko 3 cm vaditi pogacicice, slagati ih u podmazan pleh i ispeci u rerni na temperaturi od 170 C, dok blago ne porumene. Kad se ispeku, preruciti ih u ciniju i prekriti krpom.

Krem sir izmešati viljuškom, pa sitno narendati tvrdi sir i sjediniti. Kolutove šunke iseci na pola. Na pogacicu prvo naneti fil od sira, pa onda polovinu koluta šunke uviti i probosti cackalicom i onda probosti i pogacicu sa

sirom, tako da šunka bude odozgo. Preko šunke staviti malo majoneza. Ostaviti u frižideru na par sati.

### **Savet**

Šunku isei što tanje da bi se lako uvijala.