

## *Paštetice sa sirom i salamom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **180 ml** jogurta
- **100 ml** vode
- **150 g** margarina
- **200 g** parizera
- **150 g** sitnog sira
- **2 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1** kvasac
- **1** jaje za premazivanje

### **Priprema**

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi. Zatim ga dodati brašnu, pa dodati ostale sastojke, mleko, jogurt, šećer, so i 2 jajeta. Umesti glatko testo. Ostaviti na toplom da naraste.

Zatim razviti testo u što veći krug. Preko njega narendati margarin pa uviti testo u rolat.

Sada takav rolat malo rastanjiti oklagijom pa testo premazati sirom, a preko sira narendati salamu.

Testo preklopiti i ostaviti tako 5 minuta da odmori.

Zatim testo rastanjiti oklagijom velicine tepsije u kojoj ce se peci.

Testo prebaciti u tepsije pa ostrim nožem izrezati kocke.

Testo premazati jednim umucenim jajetom.

Staviti da se pece u zagrejanj rerni.

## **Savet**