

Pohovano testo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **60 g** margarina
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

I još:

- **2** jajeta
- **malosoli**
- **50 g** susama
- **50 g** prezli
- **100 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo, ostaviti da ostoji 10 minuta. Premesiti testo, razvuci ga tanko, cašom vaditi krugove, pa puniti kecapom i sitno iseckanim kackavaljem, spojiti ivice uz pomoc malo vode. Pomešati prezle i susam, jaja izmutiti sa solji. Testo prvo uvaljati u brašno, jaja i na kraju u prezle i susam. Pržiti na ulju dok ne porumeni. Vaditi na ubrus i ostaviti par minuta da se ocedi od viška masnoce.

Savet