

Punjene šapice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **200 ml** tople vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** sira
- **100 g** salame
- **1 dl** paradajz sosa
- **po ukusu** origano

Za premazivanje:

- **1** jaje

Za posipanje:

- **po ukusu** susam

Priprema

U toploj vodi razmutiti kvasac sa kašičicom šecera. Zatim u odgovarajućoj posudi sjediniti brašno, so, nadošao kvasac i umesiti testo. Testo ostaviti da naraste.

Za to vreme napraviti fil: Izrendati salamu, izmrviti sir, dodati paradajz sos, origano i sve lepo sjediniti.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom na pobrašnjennoj radnoj površini, pa vaditi pogacice cašom ili modlom, pa svaku razvuci u lepinjicu precnika 10 cm.

Na lepinjice stavljati po kašicicu pripremljenog fila.

Preklopiti ih i zatvoriti pritiskajuci krajeve viljuškom. Premazati svaku šapicu umucenim jajetom, posuti susamom i peci oko pola sata na 180 stepeni.

Savet

Ovo je moj jubilani 200-ti recept :D :D :D