

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 kašicica**šecera
- **1/2 kašicica**sesoli
- **100 g** sira
- **100 g**salame
- **1 dl**paradajz sosa
- **po ukusu**origano

Za premazivanje:

- **1jaje**

Za posipanje:

- **po ukusu**susam

Priprema

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

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

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

Na lepinjice stavljati po kašicu 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