

Slana srculenca



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **95** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mleka
- 1/2 kockice kvasca
- 50 ml ulja
- 50 g margarina
- 1 kašika šećera
- 1 kašika soli
- 1 jajce
- po potrebi brašna

Za nadev:

- 300 g narendane šunke
- 200 g narendanog kackavalja
- malo kečapa

Za posipanje:

- 100 g narendanog kackavalja

Za premazivanje:

- 2 žumanceta
- 2 kašike ulja

- **1 kašikavode**

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šećer da nadoe. Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo i ostaviti da naraste. Naraslo testo razviti u pravougaonik, tanko premazati kecapom, posuti rendanom šunkom i kackavaljem. Krajeve testa urolajte tako da se sretnu na sredini. Zatim rolne isecite na 2 cm debljine. Poreajte u pleh obložen papirom za pečenje i blago potisnite rukom. Žumanca, ulje i vodu lepo umutite i premažite svako srce, zatim po svakom posuti po malo rendanog kackavalja. Peci dok lepo ne porumeni. Prijatno!

Savet