

Lae sa kupusom i slaninicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200** graženog brašna
- **300** gbelog brašna
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **2** dlkisele vode
- so
- **1 kašika**svinjske masti

Nadev:

- **500** gkiselog kupusa
- **250** gdomace dimljene slanine
- **4**jajeta
- **1 glavica**crnog luka

Ostalo:

- **10** gsusama

Priprema

Prvo iseckati crni luk i na malo masnoce kratko propržiti sa kiselim kupusom i slanicom. Ostaviti nadev sa strane.

Zamesiti testo, tako što prvo pomešamo brašno, so, prašak za pecivo i lagano dolijemo vodu i mast. Testo ne sme da se lepi za radnu površinu. Ukoliko je potrebno premesiti na još malo brašna. Uviti u strec foliju i ostaviti 30 minuta u frižideru.

Testo premešiti i podeliti na 4-5 loptica, svaku lopticu razvuci i napraviti formu camcica. Svaki camcic napuniti pripremljenim nadevom i odozgo preliti sa po jednim umucenim jajetom. Posuti semenkama. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 45 minuta.

Savet

Vojvoanska pastrmajlija!!!