

Slane frulice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Za testo:

- **3** dlmleka
- 2 jajeta
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **1** dlulja
- **550** gbrašna
- **200** gmargarina
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli

Za punjenje:

- **200** gfeta sira
- **1** dlkisele pavlake
- **150** gpecenice
- **po** željiruska salata

Priprema

U mlakom mleku izmrviti kvasac, dodati mu kašicicu šecera i ostaviti da nado?e. Brašno prosejati, pa mu dodati jaja, malo soli, ulje i nadošli kvasac. Zamesiti mekše testo, formirati loptu, premazati je sa malo ulja i ostaviti da naraste. Kad udvostruci zapreminu, premesiti ga, razviti koru i premazati je trecinom umucenog margarina.

Zatim sklopiti kao pismo i ostaviti oko 20 minuta na hladnom. Postupak razvijanja i premazivanja ponoviti još

dva puta.

Kada je i poslednji put odstožalo, razviti ga u koru i seci trake širine oko tri centimetra.

Na podmazane kalupe za šamrolne motati trake testa (ne sasvim, do kraja, kako bi bile manje). Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 20 minuta. Prohladiti, pa skinuti kalupe.

U mešovremenu, pripremiti fil - pomešati feta sir i pavlaku, pa dodati sitno seckanu pecenicu.

Ohlažene frulice puniti ovim filom, a jedan deo filovati ruskom salatom (po želji).

Savet