

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 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**

Za punjenje:

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

Priprema

U mlakom mleku izmrvti kvasac, dodati mu kašicicu šecera i ostaviti da nadoe. 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 uvostruci 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 odstojalo, 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 zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Prohладити, па skinuti kalupe.

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

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

Savet