

Sace sa sirom i šunkom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 d** mleka
- **1 d** jogurta
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml** ulja

Fil:

- **150 g** sira
- **200 g** šunkarice

Preliv:

- **150 g** putera
- **3** cenabelog luka
- **2 kašike** seckanog peršuna

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti mlako mleko s izmrvljenim kvascem, kašicom šećera i brašna, pa dobro izmešati. Prekriti suvom krpom i ostaviti da nadoe. U vanglicu za mešanje sipati polovinu brašna, dodati so i promešati.

Sipati nadošao kvasac, jogurt i ulje pa promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i rukom mesiti dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo prekriti krpom i ostaviti da nadoe. Fil: Šunkaricu iseci na kockice i sjediniti sa sitnim sirom. Puter rastopiti pa sjediniti s pasiranim belim lukom i peršunom. Nadošlo testo istanjiti oklagijom na debljinu od 5mm. Okruglom modlom za krofne izvaditi krugove od testa. Na svaki krug naneti kašićicu fila, pa krajeve spojiti prema sredini i slepiti.

Okruglu tepsiju prekriti papirom za pečenje pa u nju poslagati paketicke testa sa završecima okrenutim nadole.

Testo premazati polovinom preliva i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Potom ga izvaditi iz rerne i premazati preostalim prelivom pa vratiti da se dopece.

Savet