

Loptice sa mesom



Sastojci

Za testo:

- 800 g brašna
- 1/2 malog svežeg kvasca
- 125 g margarina
- malo soli
- ulje

Za nadev:

- 400 g mlevenog mesa
- 2 glavice luka
- zacini

Za preliv:

- 400 g kiselog mleka
- 1 jaje

Priprema

Potopiti kvasac u 1 dl mlake vode, pa zatim zamesiti testo. Napraviti 2 loptice i ih premazati uljem i ostaviti da stoji oko 15 mmin.

Za to vreme napraviti nadev. Iseckati luk, prodinstati pa dodati mleveno meso i zacine. Ostaviti da se ohladi.

Uzeti 1 lopticu testa i rastanjiti je sto tanje u obliku pravougaonika. Premazati margarinom pa vodoravno

presaviti, opet premazati margarinom i presaviti tako da se posle 4 puta dobije deblji pravougaonik, koji se rastanji na pola cm debljine i isece na kocke.

Na svaku kocku staviti meso i saviti testo u obliku loptice. Poređati u tepsiju. Isto ponoviti sa drugom korom.

Peci loptice na 230 stepeni oko pola sata pa preliteri sa 400 g kiselog mleka umucenog sa 1 jajetom. Posoliti po zelji i peci jos 10-15 minuta.

Služiti toplo uz jogurt ili salatu.