

Pileca zemicka



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** žumance
- **450 g** brašna
- **70 g** margarina

Za fil:

- **50 g** crnog luka
- **400 g** pileceg belog mesa
- **100 g** slanine secene na kockice
- **2 kašike** kecapa
- **po potrebi** so
- **po potrebi** biber

Ostalo:

- **100 g** grendanog kackavalja
- **1** belance

Priprema

U ciniju uliti mleko i dodati kvasac i šecer. Izmešati. Dodati otopljen margarin, žumance, so i postepeno dodavati brašno. Umesiti testo. Dobijenu kolicinu podeliti na 8 delova. Svaki deo oblikovati u lopticu i pokriti krpom. Ostaviti na toplom mestu da se podigne.

Fil: U tiganju izdinstati luk i slaninu, dodati seceno meso i nastaviti dinstanje. Dodati zacin i kecap na samom kraju dinstanja.

Svaki deo testa razvuci rukom i na njega staviti kackavalja i dinstani fil. Skupiti na vrh i napraviti lopticu. Sloziti ih u pleh na pek papir. Ostaviti da porastu i premazati umucenim belancetom i posuti lanom. Peci 20 minuta na 200C.

Savet