

Pikantne zavrzlane



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg prosejanog brašna
- 500 ml mlake vode
- 2 dl ulja
- 50 g svežeg kvasca
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike šecera
- 2 kašicice soli
- 1 kašika sirceta
- 100 g rastopljenog margarina
- 200 g kecapa
- 100 g majoneza
- 2 dl kisele pavlake
- 2 jajeta
- 1 kašika senfa
- 200 g narendanog dimljenog kackavalja
- 250 g narendane šunke ili neke druge salame
- po ukusu biber so i ljuta paprika
- sitno seckani cen belog luka

Priprema

Pomešati brašno, so, prašak za pecivo. Kvasac staviti u mlaku vodu sa šecerom da nadože. Sipati u brašno. Dodati ulje i sirce. Testo dobro rukom umesiti i podeliti na jufke velicine otprilike loptice za tenis. Prekriti krpom i ostaviti jedno petnaestak minuta da narastaju.

Za fil umutiti jaja pa dodati sve sastojke i polako sve izmešati. Ostaviti jedno pola sata u frižideru da se malo stegne da bi se lakše filovalo.

Svaku jufku rastanjiti na oko pola prsta debljine i u sredinu staviti fil. Krajeve testa spojiti na sredini kao kad spremate onaj kolac ružice ili ako vam je lakše kao kad spojite prste na ruci sa palcem. Tako ćete dobiti jednu kompaktnu lepinjicu sa filom unutra.

Poređajte na pleh i ostavite tako još jedno desetak minuta. Premažite ih rastopljenim margarinom i pecite na 180 stepeni.

Idealno je za doručak, može i za večeru uz pivo...