

## *Mornarski sendvici*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 750 g brašna
- 1 jaje
- 1 svež kvasac
- 1/2 l mleka
- 400 g šunkarice
- 5 kiselih krastavaca
- 4 kisele pavlake
- 400 g kackavalja
- kecap
- so

### **Priprema**

Umesiti testo od brašna, jaja, mleka, kvasca i soli, ostaviti da odstoji 20 min. Od testa praviti 12-15 obgica, razvuci u obliku kruga, precnika oko 15 cm.

Iseckati šunkaricu i krastavce na sitne kockice, dodati 2 pavlake, pomešati i filovati sendvice. Presaviti tako da se leva i desna strana preklope.

Peci u zagrejanjoj pecnici na 200 stepeni, 20 min. Pecene sendvice, premazati pavlakom, posuti kackavaljem i kecapom.