

Punjeni brodici



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 200 gražanog brašna
- 100 gspeltinog brašna
- 125 gputera
- 2jajeta
- 1 kašikajabukovog sirceta
- 1 kašikakiselog mleka
- po ukususoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1/2 kašicicesode bikarbonate
- oko 50 mlvode
- po potrebimaslinovog ulja
- 200 gsvinjskog mesa
- 4 vecašampinjona
- 1 glavica crnog luka
- 1 glavica crvenog luka
- po ukusuorigana
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 2 kašikesoka od paradajza
- 1 pakovanjesendvic sira u listicima
- po potrebikackavalja
- po potrebišargarepe

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, pa dodati puter, 1 kašicicu soli, 1 jaje, hladnu

vodu, jabukovo sirce, kiselo mleko i zamesiti glatko testo. Mesiti 5 do 10 minuta, pa ga umotati u providnu foliju i staviti u frižider da odstoji 30 minuta.

Za to vreme propržiti sitno seckan luk, pa dodati sitno seckano meso (ko više voli, može da upotrebi mleveno). Kada se meso malo proprži, dodati iseckane šampinjone i beli luk i dinstati dok ne uvri voda iz šampinjona. Posoliti po ukusu, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin i 2 kašike soka od paradajza, pa još malo dinstati. Dodati 1 kašicicu origana i promešati. Ostaviti da se prohladi, a za to vreme razviti testo na 5 mm debljine i cašom precnika 11 cm (ili modlom), vaditi krugove. Još malo ih oklagijom ili rukom rastanjiti, pa puniti filom.

Spojiti krajeve da se dobije izgled brodica. U pleh od rerne staviti pek papir i punjene brodice.

Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci ih oko 20 minuta. Nakon toga ih izvaditi iz rerne i premazati mešavinom od 1 pavlake, 1 izmucenog jajeta, 1 kašicice origana i iseckanog sendvic sira u listicima. Možete koristiti bilo koji kackavalj.

Smanjiti temperaturu na 180 stepeni C i peci još 10-ak minuta dok se brodici lepo ne zapeku.

Dekorirati pruticima od šargarepe i kackavaljem.

Savet