

## ***Punjene ribice od testa***



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1/2 kg brašna
- 30 g svežeg kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašičica soli
- 2 dl ulja
- 2 dl mlake vode

#### **Za punjenje:**

- 150 g biljnog kackavalja
- 1 konzerva tunjevine

### **Priprema**

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi sa kašicom šećera i kašicom brašna i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati brašno, dodati mu so, ulje i nadošao kvasac i umesiti mekše testo. Ostaviti na toplom mestu da udvostruci zapreminu. Kackavalj sitno izrendati, pa ga pomešati sa konzervom tunjevine.

Naraslo testo premesiti, oklagijom razviti u tanju koru, pa od nje seci kvadrate željene velicine.

Na sredinu svakog kvadrata stavljati fil, a zatim kvadrat presaviti po dijagonali (tako da se od njega dobije trougao).

Lepo sve ivice zatvoriti kako fil tokom pecenja ne bi curio. Vrh trougla ostaviti, a dve ivice malo razvuci, pa ih preklopiti jednu preko druge.

Pecivo poreati u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni 25- 30 minuta.

### **Savet**