Slani camcici

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **1**jaje
- **1** belanac
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 ravna kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **oko 700 g**brašna

Za nadev:

- **oko 200 g**šunke
- **oko 100 g**kulena ili cajne
- **oko 100 g**sira
- **oko 200 ml**sosa od paradajza
- **oko 200 g**kackavalja
- **po ukusu**bibera i origana
- **1** žumanac

Priprema

Izmešati polovnu navdene kolicine brašna, šecer i suvi kvasac, pa uliti toplo mleko i sjediniti rukom. Zatim dodati jogurt (sobne temperature) i umuceno jaje sa belancetom i solju, i postepeno dodavati preostalo brašno. Zamesiti mekano testo i ostaviti u vangli, zatim uviti u stolnjake i ostaviti da odstoji na toplom oko sat vremena.

Onda testo podeliti na 6 jednakih loptica. Lopticu malo razvuci oklagijom u jednom pravcu, a onda rukama uhvatiti krajeve i malo razvuci testo u vazduhu, pa ponoviti par puta. testo treba da bude razvuceno oko 20cm.

Zatim rukama oblikovati camcic. Postupak ponoviti sa preostalim jufkicama. Sve ih prebaciti u pleh i posložiti na pek papir. Prekriti ih krpom i ostaviti da odmore dok se rerna zagreje na 180 stepeni. Pre nego što rerna bude zagrejana sitno iseckati ili narendati suhomesnato i sir, dodati origana i bibera po ukusu, i sos, pa izmešati, i taj fil podeliti na 6 delova.

Sredinu svakog camcica ispritiskati dnom caše da se napravi udubljenje, krajevi treba da budu malo izdignuti. Sredinu camcica ispuniti filom.

Krajeve camcica premazati umucenim žumancetom, pa peci do 20 minuta.

Nakon toga ih izvaditi, i prekriti narendanim kackavaljem, posuti biber i origano, pa vratiti u rernu na 2-3 minuta, samo koliko da se kackavalj rastopi. Tad vec možete iskljuciti temperaturu.

Savet

Služiti toplo. Sredinu amia slobodno više ispritiskajte da se napravi lepo udubljenje.