

Poljupcici



Sastojci

Potrebno je:

- 30 g kvasca
- 200 g rendane šunke
- 3 dl mleka
- 100 g rendanog kackavalja
- 2 kašičice šecera
- 200 g kecapa
- 1 kg mekog brašna
- 1 jaje
- 2 dl vode
- origana po ukusu
- 1,5 dl ulja
- 1 žumance (za premazivanje)

Priprema

Kvasac razmutiti u mleku sa šecerom, kašicom brašna i ostaviti da nadodje. Zamesiti testo od brašna, kvasca, vode, soli, ulja.

Ostaviti na toplom da naraste.

Zatim ga rastanjiti oklagijom debljine 1,5 cm i kalupom vaditi pogacice. Seckanu šunku pomešati sa rendanim kackavaljem, kecapom, umucenim jajetom i origanom.

Filovati pogacice, preklopiti ih i namazati žumancetom i peci na 200 stepeni oko 30 minuta.