

Punjene školjke



Sastojci

Za testo:

- 4 dl jogurta
- 2 dl ulja
- 6 caše od 2 dl brašna
- 2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 300 g šunkarice (seckane na kockice)
- nekoliko seckanih kiselih krastavcica
- 150 g seckanog ili rendanog sira
- 1 belance
- origano
- kecap

Premazivanje:

- 1 žumance
- susam po želji

Priprema

Jogurt i ulje sipajte u posudu, zatim dodajte brašno pomešano, sa praškom za pecivo. Zamesite testo i ostavite dvadesetak minuta da odstoji. Pomešajte seckanu šunkaricu, sir i krastavcice sa umućenim belancem, dodajte kecapa i origana po želji.

Testo tanko rasklagijajte, vadite krugove cašom, sve dok se neutroši svo testo. Na sredinu kruga stavite po kašičicu fila, preklopite i pritisnite krajeve viljuškom, da ne iscuri fil.

Poreajte ih u pleh obložen papirom za pecenje, svaku premažite umucenim žumancem i pospite susamom.

Pecite u zagrejanoj rerni, dok ne porumene.