

Susam školjkice sa mlevenim mesom i kackavaljem



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **350 ml**mlakog mleka
- **70 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat**secera
- **oko 600 g**mekog brašna
- **20 g**svežeg kvasca

Za fil:

- **200 g**mlevenog mesa po izboru
- **1 manjimanji** crni luk
- **1 cenbelog** luka
- **1 jaje**
- ulje za prženje
- so
- biber
- origano
- peršun
- suvi biljni zacin
- **1 kašicica**zacinke paprike
- **200 g**rendanog kackavalja

I još:

- 1žumance
- 1 kašicica ulja
- 1 kašicica vode
- susam

Priprema

Testo: zagrejati mleko, u posudu sipati mleko, kvasac i šefer, sve izmešati. Zatim dodati so, ulje i postepeno dodajemo brašno, meni je ostalo malo brašna, iskoristila sam oko 500 g brašna. Umesimo mekano testo i ostavimo ga da se udvostruci.

Fil: naseckamo luk i stavimo da se proprži, zatim dodamo meso i propržimo, kada je meso pržena dodamo zacine, so, i jedno celu jaja, kada je sve prženo naseckamo beli luk i ostavimo da se fil hlađi.

Testo kada nadoe razvijemo ga na debljinu oko pola cm. Secemo krugove vecom cašom i ako je potrebno još malo ih raširili rukama. Na sredinu kruga stavljamo fil i rendani kackavalj, preklopimo i ivice pritisnemo prstima da fil ne curi. Premažemo školjkice umucenim žumencetom sa uljem i vodim i pospemo susamom. Pecemo na 200 stepeni oko 15 minuta.

Pecene školjkice prohладити и servirati.

Savet

Servirati uz jogurt