

# *Origano kocke*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **100 ml mleka**
- **20 g svežeg kvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **1 jaje**
- **50 ml ulja**
- **50 ml kisele vode**
- **po potrebi brašna**

### **Za nadev:**

- **150 g šunke**
- **100 g kiselih krastavčica**
- **100 g kackavalja**
- **100 ml kisele pavlake**
- **50 ml kecapa**
- **po ukusu origana**

### **Za premazivanje:**

- **1 belance**
- **po želji sa sarama**

## **Priprema**

U topлом млеку размутити квасац уз додатак кашице шећера и кашице брашна. Оставити пар минута да нађе. У дубљи суд за меšenje додати две шаке брашна, киселу воду, јаје, уље, со и нађошли квасац. Све заједно добро промешати, па додавати брашно док се не умеси глатко тесто. Оставити га да одмори око пола сата, а затим га поделити на четири једнака дела.

Један део развучи у танку правуогаону кору и ставити је у плех подмазан маслацием. Премазати кечапом и прекриви колутовима њунке.

Ставити другу кору, премазати је павлаком, па преко rasporediti сечане krastavcice.

Пеки третом кором, премазати кечапом, нарендати кашкавалј и посuti origano.

Ставити и последњу кору, па је премазати умукеним belancetom и посuti susamom.

Оставити је да нађе око 15-20 минута. Пеки у рерни загрејаној на 200 степени око пола сата.

## **Savet**