

Punjene mašne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šecera
- **100 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **250 ml**jogurta
- **1**jaje

Nadev:

- **200 g**slanine
- **200 ml**pavlake

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za posipanje:

- **po potrebi**seme golice

Priprema

Umlacimo mleko stavimo šefer udrobimo kvasac i ostavimo 10 minuta da se aktivira. Sipamo u posudu za mešenje dodamo jogurt, ulje, so i izmuckano jaje, promešamo i postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo. Ostavimo da se udvostruci.

Premesimo i oklagijom raztanjimo na debljinu oko 1 cm. Modlom ili cašom vadimo krugove.

Svaki sa dolje strane zasecemo na dva mdsta do pola, a sa gornje strane napravimo samo jedan rez.

Sa dolnje strane mašne testo premažemo pavlakom pa stavimo preko po listic slanine, preklopimo sa gornjom stranom testa i trakica koja nam ostala obmotamo oko sredine formirajuci tako mašnu.

Redjamo u tepsi obložen pek papirom premažemo razmucenim jajetom i pospemo golicom.

Pecemo u unapred zagrejanoj rerni na 180C oko 20 minuta ili dok lepo ne porumeni.

Savet

Pecivo je jako dekorativno i ukusno pogodna za razna slavlja.