

# **Slani paketici**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **100 ml**toplog mleka
- **1** kesicasuvog kavasca
- **1** kašicica šecera
- **100 ml**jogurta
- **60 ml** ulja
- **1** kašicica soli
- **1** jaje
- **oko 500 g**brašna
- **60 g**margarina

### **Nadev:**

- **1/2 caše** pavlake
- **150 g** pilecih prsa
- **100 g**kecapa
- malo origana
- **1** jaje za premaz
- **oko 50 ml**mleka za premaz vrucih paketica

## **Priprema**

U topлом млеку размутити квасац и шећер. Оставити да нарасте. У чинији сипати јогурт собне температуре, уље, јаје и сл. Измешити. Додати и надошли квасац. Постепено давати брашно и умесити мекано тесто. Тесто прекриви крпом и

ostaviti da odstoji oko 30 minuta da naraste. Naraslo testo prebaciti na radnu površinu i premesiti.

Podeliti testo na 4 dela. Svaki deo razvuci u manji krug, premazati margarinom.

Krugove redjati jedan preko drugog. Poslednji krug ne mazati maragrinom. Posuti malo brašna preko testa i ostaviti testo 10 minuta da odstoji.

Razviti testo u veci krug i seci na kocke.

Svaku kocku premazati pavlakom i kecapom, staviti komade pilecih prsa i posuti origanom.

Svaku kocku preklopiti i viljuskom sa svih starana spojiti krajeve testa.

Redjati u pleh na pek papiru. Premazati umucenim jajetom. Staviti u rernu na 200 C oko 30 minuta da se peku.

Vruće paketice premazati mlekom i prekriti kuhinjskom krpom da malo odstoje i da se prohlade!

Služiti tople uz jogurt ili kiselo mleko i uživati u mekanim i ukusnim paketicima! Prijatno!

## **Savet**