

Slani paketicici



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** toplog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **100 ml** jogurta
- **60 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **oko 500 g** brašna
- **60 g** margarina

Nadev:

- **1/2** čaše pavlake
- **150 g** pilećih prsa
- **100 g** kečapa
- **maloo** origana
- **1** jaje za premaz
- **oko 50 ml** mleka za premaz vrućih paketicica

Priprema

U toplom mleku razmutiti kvasac i šećer. Ostaviti da naraste. U činiji sipati jogurt sobne temperature, ulje, jaje i so. Izmešati. Dodati i nadošli kvasac. Postepeno dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo prekriti krpom i

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 margarinom. 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.

Vruce 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