

## ***Mirisni paketici***



### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 500 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 dl ulja
- 2,5 l mleka
- 50 g kvasca
- 1 kašičica šecera

#### **Nadev:**

- 100 g suvo meso
- 100 g domaca kobasica
- 50 g dimljene slanine
- 200 g paradajza svežeg
- po želji origana

#### **Premazivanje:**

- 1 jaje
- 30 g susama

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadodje. U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Dok testo narasta, suvo meso, kobasicu i paradajz naseci na tanke šnite, a slaninu na tanke štapice.

Naraslo testo rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku dugog pravougaonika.

Seci na pravougaonike dimenzija 10-12 x 6-7 cm ili po želji.

Na svako parce testa, staviti po šnitu suvog mesa, paradajza i kobasice, posuti stapicima slanine i origanom. Vodom, pomocu cetkice, premazati rubove testa i preklopiti ga, praveci paketice, pa malo pritisnuti prstima testo po obodu, da se ne otvori prilikom pecenja.

Dobijene paketice stavljati u nepodmazan pleh, praveci razmak izmedju njih, jer ce testo narasti.

Ostaviti paketice da narastu u plehu, dok se greje rerna, a za to vreme ih premazati umucenim jajetom, pa svaki posuti susamom i origanom.

Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 180 C, da lepo porumene.

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.