

# Pticja gnezda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1/2 kgkrompir pirea**
- **150 gmasti**
- **300 mlmleka**
- **1 kockasvežeg kvasca**
- **3 kašicicesoli**
- **1jaje**
- **1žumance**
- **1belance**
- **800 gbrašna**
- **200 gsalame**
- **100 gkecapa**
- **200 gsira**
- **1 kesicaorigana**

## Priprema

U sud staviti krompir pire, mast, mleko, kvasac potopljen, so, jaje, jedno žumance i na kraju brašno. Sve sjediniti i ostaviti testo da naraste.

Testo staviti na radnu površinu koja je posoljena brašnom, razvuci koru srednje debljine i cašom seci krugove. Ponovo premesiti ostatak testa, razvuci oklagijom i seci krugove malo deblje. Krugovi koji su iseceni deblje iseci u sredinu malom rakijskom cašicom.

Podmazati pleh, pa staviti prvo tanje krugove zatim odozgo deblje krugove i puniti ih seckanom salamom,

sirom, kecapom, posoliti malo origanom i premazati umucenim belancetom. Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**

Brzo se prave i veoma su meki i ukusni...