

## **Slana poslastica**



težina: **srednje**

za: **42** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- Za testo:
  - **250** gmargarina
  - **2** dljogurta
  - **2** dlmlake vode
  - **2** kašicicesoli
  - **1**jaje
  - **1** kesicapršak za pecivo
  - **1** kgmekog brašna tip 400
- Za nadev:
  - **250** gfeta sira
  - **1**jaje
  - **150** gšunke
  - **3** supene kašikekisele pavlake
  - **100** gmariniranih pecurki
  - **1** kašicicasušenog peršuna
- Za premazivanje:
  - **100** gmargarina
  - **1**jaje

### **Priprema**

U posudi pomesati brašno, so i prašak za pecivo. Zatim dodati jogurt i istopljeni margarin, jaje i vodu i umesiti testo.

U ciniju pomešati izgnjecen sir, jaje, seckanu šunku, pavlaku, peršun i iseckane šampinjone. Sve dobro izmešati.

Testo razvuci i seci na tanke kvadrate. Na sredini staviti po kašiku nadeva, a krajeve složiti kao pismo. Reati ih u podmazan pleh, svaku premazati umucenim jajetom i kašicicom rastopljenog margarina. Peci u unapred zagrejanoj pecnici dok ne porumene. Prijatno.

### **Savet**