

## Slani jastucici



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1jaje
- **oko 100 g**sitnog sira
- **1** cašajogurta
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **po potrebi**brašna
- **po ukusu**soli

## Priprema

U brašno dodajte jaje, sitan sir, jogurt, sodu bikarbonu, so i umesite glatko testo srednje cvrstine. Razvucite u koru debljine oko 3 mm i okruglom cašom (ja sam koristila modlu za jastucice, vidi se na slici) vadite testo. U sredinu stavite po želji salamu, seckane kisele krastavcice, kackavalj, možete što god želite. Preklopite i viljuškom sastavite krajeve.

Pržite ih na zagrejanom ulju sa obe strane dok ne porumene.

## Savet