

Punjeni brodici



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gražanog brašna
- **100** gspeltinog brašna
- **125** gputera
- **2**jajeta
- **1 kašika**jabukovog sirceta
- **1 kašika**kiselog mleka
- **po ukusu** soli
- **1/2** kesicepraška za pecivo
- **1/2 kašice**sode bikarbone
- **oko 50 ml**vode
- **po potrebi**maslinovog ulja
- **200** gsvinjskog mesa
- **4** vecašampinjona
- **1 glavica**crnog luka
- **1 glavica**crvenog luka
- **po ukusu**origana
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **2 kašike**soka od paradajza
- **1 pakovanje**sendvic sira u listicima
- **po potrebi**kackavalja
- **po potrebi**šargarepe

Priprema

Brašno pomešati sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom, pa dodati puter, 1 kašicicu soli, 1 jaje, hladnu

vodu, jabukovo sirce, kiselo mleko i zamesiti glatko testo. Mesiti 5 do 10 minuta, pa ga umotati u providnu foliju i staviti u frižider da odstoji 30 minuta.

Za to vreme propržiti sitno seckan luk, pa dodati sitno seckano meso (ko više voli, može da upotrebi mleveno). Kada se meso malo proprži, dodati iseckane šampinjone i beli luk i dinstati dok ne uvri voda iz šampinjona. Posoliti po ukusu, pobiberiti, dodati suvi biljni zacin i 2 kašike soka od paradajza, pa još malo dinstati. Dodati 1 kašicicu origana i promešati. Ostaviti da se prohladi, a za to vreme razviti testo na 5 mm debljine i čašom precnika 11 cm (ili modlom), vaditi krugove. Još malo ih oklagijom ili rukom rastanjiti, pa puniti filom.

Spojiti krajeve da se dobije izgled brodica. U pleh od rerne staviti pek papir i punjene brodice.

Rernu zagrejati na 220 stepeni C i peci ih oko 20 minuta. Nakon toga ih izvaditi iz rerne i premazati mešavinom od 1 pavlake, 1 izmucenog jajeta, 1 kašicice origana i iseckanog sendvic sira u listicima. Možete koristiti bilo koji kackavalj.

Smanjiti temperaturu na 180 stepeni C i peci još 10-ak minuta dok se brodici lepo ne zapeku.

Dekorirati pruticima od šargarepe i kackavaljem.

Savet