Zavežljaji sa mlevenim mesom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 400 g**mekog brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2** svežeg kvasca
- **100 ml**jogurta
- **60 ml**vode
- **50 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- Za nadev:
- **200 g**mlevenog mesa
- **1 veca glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **po 1 kašicica**bibera i origana
- **po potrebi**ulja
- **1** belance
- **po ukusu**soli
- Za premazivanje i posipanje:
- **1**žumance
- **1 kašika**vode
- **po potrebi**putera/margarina
- **po ukusu**kima

Priprema

Kvasac staviti u mlako mleko i vodu, dodati šecer i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. Umutiti jaje i jogurt,

posoliti, pomešati sa nadošlim kvascem, dodati polovinu ukupne kolicine brašna, promešati varjacom, pa onda sa ostatkom brašna, rukama umesiti glatko, srednje tvrdo testo. Ostaviti ga da nadoe. Za to vreme napraviti nadev. Na zagrejanom ulju propržiti sitno iseckan crni luk, dodati meso, propržiti i njega, dodati iseckan beli luk, origano, pa kada meso promeni boju, skloniti sa šporeta, dodati umuceno belance, so, biber i sve promešati. Nadošlo testo premesiti, vaditi loptice, rastanjiti ih oklagijom na velicinu 16 sa 10 cm, staviti prohlaen nadev celom dužinom, urolati testo i blago ga vezati u cvor.

Zavežljaje premazati žumancetom umucenim sa vodom, preko staviti po 1 kašicicu putera ili Dobro jutro margarina na svaki zavežljaj, pa ih posuti kimom. Pleh blago premazati uljem, staviti zavežljaje i ostaviti ih da odstoje 15 minuta dok se rerna ne zagreje. Peci ih na 200 do 220 stepeni C oko 35 minuta.

Savet