

Spirale sa viršlama i trouglići sa šunkom

Slani zalogaji sa dve vrste fila

1 Pecivo



Jednostavno

Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Testo sa sirom:

250 g mekog brašna
250 g sira nemasnog
250 g mekog maslaca
1 kašičica soli

Premazivanje:

1 jaje umučeno

Viršla-fil:

8 viršli dugačkih

Pizza-fil:

200 g tost šunke sitno seckane
začina za picu
kečapa

Posipanje:

soli
začin za picu
kima

1 Spirale sa viršlama :

Za pripremu testa redom dodajte sve sastojke u činiju za mućenje. Mikserom (nastavci za mešenje) najmanjom brzinom umesite u glatko testo. Na radnoj površini oblikujte rolnu dužine oko 60 cm i malo je spljoštite. Izvaljajte testo pravougaonog oblika debljine oko 3 mm i premažite umućenim jajetom. Isecite ga pomoću točkića ili noža na 8 traka širine oko 3 cm. Obmotajte trake oko viršli i položite ih na papirom za pečenje obloženu tepsiju. Stavite tepsiju na sredinu prethodno zagrejane rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 190 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 170 °C

Trouglići sa šunkom:

Preostalo testo isecite na kvadrate jednake veličine. Dobro pomešajte sitno seckanu šunku sa začinom i kečapom. Ravnomerno rasporedite fil po testu i savijte u trouglove. Krajeve pažljivo pritisnite prstima. Stavite trougliće na papirom za pečenje obloženu tepsiju. Premažite jajetom i pospite solju, kimom i začinom. Stavite tepsiju na sredinu prethodno zagrejane rerne i pecite.

Temperatura rerne otprilike 190 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 170 °C

Nivo rerne: srednja



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300