

Simiciki



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** pšenice brašna
- **100 g** integralnog brašna
- **100 g** belog kukuruznog brašna
- 1 sveži kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1 šaka** šećera
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mleka

nadev

- **500 g** mladog kravljeg sira
- 2 jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

Razmutiti kvasac u toploj vodi, uz dodatak šećera, i ostaviti da fermentira. Za to vreme, pomešati sve tri vrste brašna, dodati so, šećer, ulje i mlako mleko. Sipati kvasac i uz dodavanje tople vode, zamesiti meko testo. Ostaviti na toplom da narasta, pa još jednom premesiti. Podeliti testo na 4 manje lopte i ostaviti još malo da odmara. Pomešati sitni sir sa jajima za nadev. Svaku loptu razvaljati u što tanju plocu.

Bogato naneti nadev, pa cvrsto uvijati u rolat. Seci na šnite, pa slagati u nauljen pleh, šecenom stranom prema

gore. Neka odmaraju još malo dok se pecnica ugrije. Premazati mlakim mlekom i peci dok ne poprime lepu boju. Simite služiti uz jogurt ili mleko.

Savet