

Lisnate buhtle



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **2** jajeta
- **1** **čaš** jogurta
- **1/2** kvasca
- **1/2** **čaše** mleka
- **250 g** margarina
- **1** kašičica soli
- **1** kašičica šećera
- **300 g** sira

Priprema

Rastopiti pola kvasca u pola čaše toplog mleka i sa kašicom šećera. Kad proradi dodati jaja, jogurt, so i sa brašnom umesiti testo. Podeliti na 8 jufkica pa svaku rastanjiti i premazati margarinom i reati jednu preko druge, sve premazati sem poslednje. Krajeve dobijenog kruga zaseci od spolja ka sredini ali ne do kraja, tako da središnji deo ostane spojen. Potom krajeve presaviti ka sredini jedan preko drugog dok se ne dobije gomilica. Na taj način smo dobili 16 listica testa. Razvuci koru, seci trouglove, na svaki staviti po komad sira i uviti. Reati u nepodmazan pleh i ostaviti da raste oko sat i po. Peci na 190 stepeni oko 20 minuta.

Savet