Jastuci sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**jogurta
- **1/2**kvasca
- **oko 700 g**brašna
- **1**limun rendana kora
- **50 g**margarina
- **5 kašika**ulja
- **prstohvat**soli
- **malo**šecera

Fil:

- **100 g**margarina
- **160 g**šecera
- **1**žumance
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100 g**suvog groža
- **3-4 kašike**brandy-a
- **500 g** sitnog sira

Priprema

Umesati testo od sastojaka, ostaviti da naraste. Suvo grože preliti brendyem, penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilin šecerom umešati žumance i sir zatim lagano umešati suvo grože. Testo rastanjiti i iseci na kvadrate 12x12 cm, na svaki staviti fil i vrhove kvadrata premazati belancetom i skupiti u sredini. Peci na 200 stepeni oko 35-40 minuta.

Savet