

Penjurlije



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 paket** kvasca
- **2 dl** mleka
- **1** belance
- **2** jajeta
- **malosoli**
- **1 dl** ulja

Za fil:

- **300 g** sira
- **2** jajeta
- žumance (za premazivanje)

Priprema

Kvasac razmutiti sa kašicom šećera u mlako mleko. Dodati brašno, jaja, so i ulje. Zamesite testo rukom. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesite, isecite na pravougaone trake i filujte (fil predhodno sjedinite). Urolajte u kiflice i slažite u namazan pleh. Premažite žumancetom i pospite sa malo susama, kima ili po želji. Pecite u zagrajanj rerni na 250 stepeni. Kada penjurlije porumene izvadite i pokrijte krpom da omekšaju.

Savet