

## ***Punjeni evreci***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **400 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1** prašak za pecivo
- **50 ml** jogurta
- **20 g** margarina
- **1 kašičica** soli

#### **Fil:**

- **150 g** sira
- **50 g** kisele pavlake
- **1** jaje

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje
- **malosusama**

### **Priprema**

Zajedno zagrejati mleko i margarin. Pomešati brašno, prasak za pecivo, so, kvasac, jaje i jogurt, i umesiti glatko

testo. Ostaviti pola sata na toplom da testo nadoe. Podeliti na 12 jufkica. Svaki deo rastanjiti u pravougaonik, premazati filom (sastojke prethodno sjediniti), urolati i uviti kao evrek. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom i peci na 200 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**