

Mekana peciva sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu kvasca:

- **50 ml** mlake vode
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašika** šećera

Za testo:

- **1 kg** mekog brašna
- **500 ml** mlakog Moja Kravica mleka
- **150 ml** ulja
- **2 kašičice** soli
- **2** jajeta
- **1** žumance

Za fil:

- **300 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **100 g** margarina

Priprema

Kvasac, brašno, šećer, izmešati sa mlakom vodom i pustiti da nadodje.

Priprema testa: U ciniju staviti brašno pa napraviti udubljenje, u to udubljenje staviti nadošao kvasac, so, ulje, jaja i žumance i lagano sve fino zamesiti sa mlakim mlekom. Oblikovati veliku lopezu i pustiti da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na male loptice.

Svaku lopticu posebno razviti u elipsasti oblik, iseci po dužini, premazati sa margarinom staviti kašiku sira i smotati u kao na slici. Možete raditi i druge oblike po želji.

Sve to fino složiti u tepsiju napraviti razmak između peciva da se ne zalepe jedan za drugi, premazati sa neumucenim belancetom posuti sa susamom i krupnom morskom soli.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Tople peciva poslužiti uz mleko jogurt kiselo mleko ili kefir po izboru šta ko voli. Prijatno.

Savet