Labudici sa sirom



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Ta testo:

- **100 g**masti
- **100 g**margarina
- **500 g**mleka
- **1 paketic**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2**jajeta
- **brašna**po potrebi

Za fil:

- **100 g**sira
- **1**jaje

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka. Ostaviti da nadoe. Razviti koru 3 mm i čašom izvaditi krugove. Svaki krug namazati sirom i preklopiti na pola. Na jednoj strani napraviti 3 reza. Prvi podici i napraviti glavu i vrat labudu. Staviti zrno kima za oko.

Peci ih na 220 C, dok porumene.

Savet

Veoma su ukusni i deca ih obožavaju zbog izgleda. Mogu da stoje par dana.