

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** paketić vasca
- **1** kesica praška za pecivo
- 2 jajeta
- brašno po potrebi

Za fil:

- **100 g** sira
- 1 jaje

Priprema

Umesiti testo od navedenih sastojaka. Ostaviti da nadoe. Razviti koru 3 mm i kažom 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.