

Domace penjurlije



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** mleka
- **1** kvasac
- **2 kašičice** soli
- **1 kg** brašna
- **150 g** masti ili margarina

Za fil:

- **1** jaje
- **200 g** sira

Priprema

Razmutiti kvasac u pola šolje toplog mleka, sa kašičicom šećera i brašna, poklopiti i ostaviti da naraste.

Od brašna, pripremljenog kvasca i ostalih sastojaka zamesiti srednje meko testo, pokriti i ostaviti da odmara 15 minuta.

Razvuci koru debljine 1 cm, iseci na kvadrate i na svaki staviti po malo nadeva od sira i umucenog jajeta.

Zaviti u rolnu, pa svaku zamociti u rastopljenu mast ili margarin.

Rolnice stavljati jednu do druge u dublji pleh, koji ne treba premazivati.

Preostali fil razmutiti sa par kašika mleka i preliteri preko poredjanih rolnica, pa ostaviti da odmaraju još 30 minuta.

Peci u prethodno zagrejanj pecnici, prvih desetak minuta na 250 C, a posle smanjiti na 220 C, dok lepo ne porumene.

Savet