

Brzi sirenjaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **450 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** suvog kvasca
- **50-75 ml** jogurta
- **1 šoljica** ulja

Za nadev:

- **250 g** rikota sira

Priprema

U prosejano brašno staviti suve sastojke, ulje i mlaki jogurt, pa dolivajući malo-pomalo toplu vodu umesiti mekše testo. Ostaviti na toplom da raste. Naraslo testo rasklagijati, pa većom cinijom vaditi krugove.

Na jedan krug staviti rikotu, preklopiti drugim, spojiti ivice da fil ne bi cureo prilikom prženja, i malo dlanom rastanjiti sirenjak. Tako raditi dok ima materijala. Ostavimo ih da malo nadou, a onda ih pržimo u zagrejanom ulju. Pažiti da ulje ne bude previše vrelo, smanjiti vatru, jer se sirenjaci lepo isprže na umerenoj temperaturi.

Savet

Idealno kad vam treba doruak na brzaka, kao danas meni...