Lisnato pecivo sa sirom

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **200 ml**vode
- **20 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **100 ml**ulja
- **250 g**margarina

I još:

- **500 g**sitnog sira (može i tvrdog)
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Pomešati vodu, mleko i šecer i malo zagrejati. Umrviti kvasac i promešati da se rastopi. Dodati mu polovinu brašna, ulje i so, i mešati da se sjedini. Postepeno dodavati ostatak brašna i zamesiti testo. Ostaviti ga na toplom, da odstoji 15-tak minuta. Zatim ga prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i premesiti, pa razviti u pravougaonik (što tanji). Na jednu polovinu pravougaonika narendati 2/3 margarina, pa slobodnu polovinu preklopiti preko margarina. Na polovinu tako dobijene kore narendati preostali margarin pa opet preklopiti. Zatim koru razvuci u pravougaonik.

Preklopiti stranice po trecini, prvo po dužini pa po širini, kao što je prikazano na fotografiji. Zatim raseci stranice nožem.

Razvuci koru na 1-2 cm debljine, pa na polovinu naneti sitan sir (ili narendati tvrd sir). Preklopiti slobodnu polovinu i razvuci koru na oko 1,5-2 cm debljine.

Seci kvadratice i slagati ih u podmazan pleh. Prekriti krpom i ostaviti da odstoje oko pola sata pre pecenja, i neposredno pred pecenje ih premazati umucenim jajetom i posuti susam. Peci ih u rerni zagrejanoj na 180 stepeni, oko 20 minuta.

Savet

Ja sam koru sa sirom više rastanjila da bi ispalo više peciva. Margarin uvajte u frižideru, da bi se lakše narendao.