

Penjurlije



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **2 kockice (80 g)** svežeg kvasca
- **3 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **2,5 dl** vode
- **2,5 dl** mleka
- **9 kašika** ulja
- **1 kg** brašna

Za premaz:

- **250 g** margarina

Za fil:

- **400 g** sitnog sira
- **3-4 kašike** ajvara
- **200 g** parizera (rendanog)

Za premazivanje:

- **1** jaje
- susam

Priprema

U odgovarajućoj posudi razmrviti kvasac, dodati 3 kašike šećera i naliti sa 2,5 dl mlake vode. Ostaviti da nadoe.

U vecoj vangli pomešati polovinu brašna, so, mleko i ulje. Dodati nadošli kvasac i sa ostatkom brašna zamesiti glatko testo. Ostaviti da testo naraste.

Dok testo naraste, pripremiti fil. Pomešati sitan sir, ajvar i rendani parizer.

Naraslo testo prebaciti na radnu površinu, premesiti i podeliti na 6 loptica. Ostaviti loptice da odstoje 30 minuta.

Uzeti jednu lopticu. Razviti je oklagijom u tanki pravougaonik. Premazati je sa 1/6 omekšalog margarina.

Zatim preko margarina naneti fil (2-3 pune kašike fila).

Uviti u rolat.

Rolat preseći na 8 delova.

Dobijene rolatice redjati u pleh obložen pek papirom. Ostaviti u plehu da odstoje 15-20 minuta, a zatim premazati umućenim jajetom i posuti susamom.

Peci u zagrejanj rerni, oko 25 minuta.

Savet