Pahulja sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** kvasca
- **350 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**mlake vode

I još:

- **1** jaje
- **150 g**mrvljenog sira
- **3 kašike** ulja
- **1 kašika**masti

Priprema

Razmutiti kvasac u mlakoj vodi sa 1-2 kašike brašna i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac izliti u posudu sa brašnom i soli i zamesiti testo s mlakom vodom. Testo pokriti najlon kesom pa uviti u krpu i ostaviti na toplom da nadoe.

Umutiti belance sa malo soli u sneg pa zatim dodati žumance. Sjediniti pa dodati 3 kašike ulja i izmiksati još kratko.

Nadošlo testo podeliti na dve loptice. Okruglu tepsiju podmazati sa malo masti. Rastanjiti jednu lopticu pa staviti u podmazanu tepsiju. Koru premazati sa malo masti, a zatim lepo premazati filom, ostaviti samo malo

fila za premazivanje pahulje (ne mazati fil do kraja, 1-2 cm do ivice ne mazati). Rasporediti sir preko fila, pa rastanjiti i drugu koru i staviti je preko sira.

Iseci na osmine s tim da sredina ostane ne isecena. Svaku osminu uviti 3 puta u istu stranu (levu ili desnu, kako vam je zgodnije. Svaka osmina se okrece u istu stranu, ne naizmenicno) krajeve svakog kraka, tj. svake osmine spojiti gore da se formira krak pahuljice, i blago ih pretisnuti da se spoje. Premazati ostatkom fila, a na sredini po želji posuti neke semenke po izboru. Ja sam posula malo zobenih pahuljica, lana i susama.

Ostaviti još malo da nadoe, dok se rerna ugreje na 200 stepeni pa peci da požuti.

Savet

Bez obzira što je testo sa osnovnim sastojcima (bez jaja, mleka...) zbog fila i masti pahuljica bude mekana i topla, krak po krak nestala je za 5 minuta ,uz domai ajvar i salatu :)