Novogodišnje pahulje sa sirom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašikica**šecera
- **2 kašikice**soli
- **100 g**sira

Za fil:

- **1**žumance
- **1 kašikica**soli
- **100 g**margarina

Za premazivanje:

- **1**belance
- **po ukusu**susam

Priprema

U mlako mleko i vodu dodajte kvasac, kašicicu šecera i kašikicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe pa prerucite u

odgovarajucu posudu. Dodajte ulje i so pa promešajte, a zatim brašnom zamesite testo. Ostavite da nadoe 45 minuta.

Za fil umutite margarin, žumance i so. Nadošlo testo premesite i razvucite na pobrašnjenoj radnoj površini na 1 cm debljine. Sa cašom vadite krugove.

Svaki krug razvucite na 15 cm dužine i premažite filom. Izmrvite sir preko fila i preklopite testo. Sa makazama isecite trakice na 1,5 cm premažite umucenim belancetom i jedan kraj polako uvijajte u krug, do kraja.

Gotove zvezde složite na pleh obložen papirom za pecenje. Premažite još malo sa belancetom i sredinu pospite susamom. Ostavite da zvezde nadou dok se rerna ne zagreje.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet