

Indijski hleb sa sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

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

I još:

- **200 g** mrvljenog sira
- **po potrebi** jaja
- **po potrebi** ajvara

Priprema

Razbiti kvasac sa malo mlake vode i brašna i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac izliti u posudu s brašnom i soli i umesiti meko testo sa mlakom vodom. Pokriti krpom i ostaviti 30 minuta da nadoe.

Testo podeliti na manje loptice.

Svaku lopticu rastanjiti u manji krug i na sredini staviti sir.

Skupljati krajeve tako da se formira vrecica.

Vrecicu opet rastanjiti oklagijom u manji krug.

Reati na pek papir ili podmazanu tepsiju. Na sredini pogacice rascepati malo testo

Tako se prilikom pecenja nece mnogo nadici jer insijski hleb i ne treba mnogo da naraste, zbog toga i testo nemojte cekati više od pola sata, nema potrebe.

Hlebcice ne cekati da stoje pre pecenja, vec cim ih napravite stavite u zagrejanu rernu na 180-200 C. Ja sam rernu ukljucila kad sam pocela da ih pravim.

10 minuta pre kraja pecenja (procenite, najbolje znate kako pece vaš šporet) kada se blago zapeku, izvaditi pleh iz rerne i na svakoj, tamo gde ste je pocepali, razbiti po jedno jaje.

Ja sam na nekim umesto jajeta nanela kašiku ajvara.

Kada na svakoj razbijete jaje ili nanesete ajvar vratite pleh u rernu da se dopeku.

Otprilike još 10-tak minuta dok se jaja ne ispeku i pogacice još malo požute.

Pecene hlebcice služiti odmah, tako vrele, jer su tako i najukusnije :)

Uz ovakve hlebcice nema potrebe za bilo kakvim prilogom, ali ko želi može obroku dodati neku salatu.

Priprema nije uopšte komplikovana samo je recept malo duži, jer sam htela detaljno da objasnim postupak.

Spremaju se od osnovnih sastojaka, a prilikom pecenja miris vec mami da se probaju :D

A što se tice ukusa, verujem da ce mnogi probati :) jer je i priprema jednostavna sa još jednostavnijim sastojcima :)

Savet

Sa ovako malo sastojaka i malo utrošenog vremena dobijate mirisne, ukusne tople hlebie :)