

amci sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 2 dl vode
- 1 dlulja
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicašecera
- 2 kašicicesoli
- 1 jaje
- 1 belanac
- 1 kgbrašna

I još:

- 300 gsira
- 1 žumanac
- 2 kašikejogurta
- 20 gsusama

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mlako mleko, vodu, kvasac, šećer i 10 kašika brašna. Razmutiti varjačom i

ostaviti 5 minuta da krene kvasac. Nadošli kvasac isipati u vecu vanglu, dodati jaje, belanac, ulje, so i sa preostalim brašnom zamesite testo. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premešiti i kidati male loptice velicine manjeg jajeta i oklagijom razvijte u krug do velicine plitkog tanjira. Svaku lopticu zaseci tockicem za testo prvo na polovinu uzdužno, a zatim i poprecno, ali i s jedne i s druge strane ne do kraja.

Dobicete 2 camca s prorezom na sredini. Na oba kraja testa stavite parce sira i motajte i jedan i drugi kraj ka sredini, odnosno ka prorezu.

Pakujte uh u plehu obloženim pek papirom sa blagim razmakom.

Postupak ponavljajte dok ne potrošite sve sastojke. Umutiti žumance sa jogurtom i cetkicom premazati svaki camac. Posuti susamom. Pustiti ih 30 minuta da nadou i peci na 200 C 20 minuta, odnosno dok ne porumene.

Vrlo su ukusne, pune sira i dekorativne za oko.

Prijatno.

Savet