

Jelkice sa sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** sitanog sira
- **1 komad** kvasca
- **250 g** margarina
- **500 g** brašna
- **150 ml** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje (za premazivanje)
- **20 g** posip smese (mix semenki)

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Onda ga sipati u brašno, dodati sir, margarin, so i ostatak tople vode. Zamesiti testo. Ostaviti na toplom mestu 30 minuta da naraste.

Nakon toga oklagijom razviti testo debljine 5 mm pa modlom željenog oblika vaditi pogacice u ovom slučaju su to jelkice. Premazati ih umućenim jajetom pa posuti po malo posip smesom (mix semenki). Ostaviti još deset minuta da odmore, a onda staviti jelkice da se peku u zagrejanoj rerni.

Savet