

Pecivo sa sirom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** sira
- **1** žumance
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **100 ml**mleka
- **oko 500 g** brašna

Za premazivanje:

- **1**belance
- **po potrebi**susam
- **po potrebi**kim
- **po potrebi** lan

Priprema

Sir izmrviti pa mu dodati žumance, jaje, so, pecivo, mleko, a zatim sve to sjediniti s brašnom.

Umesiti glatko testo, staviti ga u kesu, a zatim u frižider na 2 h.

Nakon toga, testo rastanjiti u koru (oko 1 cm debljine, sami odaberite kako vam odgovara) i modlicama vaditi pecivo.

Reati u pleh obložen papirom za pečenje.

Svaku premazati belancetom. Belance samo malo ulupati viljuškom, ne mutiti ga mnogo.

Odozgo posuti semenkama susama, lana, kimom.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 C da požute.

Savet

Pecivo je jako ukusno ak i sutradan samo ga lepo uvijte u nekoj kesici. Može se i podgrejati za iznadanne goste. Super je za proslave jer je izdašno, ukusno i mekano. :)