Ladjice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašike**soli
- **100 ml**ulja
- **200 ml**tople vode

Za fil:

- **300 g**sira
- **50 g**kajmaka
- **1**žumance

Za posipanje ladjica:

- **2 kašike**susama

Za premazivanje ladjica:

- **1**belance

Priprema

Otopiti kvasac sa malo tople vode. U dublju posudu sastaviti brašno, šecer, so, ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa toplom vodom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da naraste.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti oklagijom pa pomocu okrugle modle velicine caše vaditi krugove. Fil: sir, kajmak, žumance sjediniti. Na svaki krug staviti po malo fila i ivice spojiti da se dobije oblik lae.

Tepsiju premazati puterom pa reati nafilovano testo jedno do drugog, testo premazati belancetom posuti susamom i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet