Spirale sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1**belance
- **300 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**soli
- **600 g**brašna

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **2 kašike**jogurta
- **250 g**margarina
- **30 g**susam
- **300 g**sira

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom, dodajte šecera, jaje, belance, so i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 6 loptica, a svaku lopticu razvucite oklagijom do velicine plitkog tanjira. Svaku premazati

omekšalim margarinom i složiti jednu na drugu. Zadnja se ne premazuje i okrenite testo tako da ona kora koja je bila prva sad bude zadnja. Razviti veliku cetvrtastu plocu od svih delova testa. Premazati sirom po celoj dužini i preklopiti na pola. Oklagijom rastanjite plocu na otprilike 5 cm debljine. Tockicem za testo seci na dugacke štapice na oko 5 cm širine. Svaki štapic uviti u spiralu. Istovremeno jednom rukom uvijati štapic na desno nekoliko puta, a drugom rukom na levo isto nekoliko puta. Spirale poreati u plehu koga ste obložili pek papirom.

Žumance umutiti sa jogurtom i cetkicom premazati svaku spiralu.Posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumene. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Bilo da je leto ili zima spirale sa sirom su uvek aktuelne.Neete pogrešiti ako ih umesto sira punite slaninicom. Odlino idu uz dobro društvo i hladno pivo.