Zamotuljci sa sirom i miroijom

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **3 dl**mleka
- **1/2**kvasca
- **100 g**putera
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1**jaje

Za fil:

- **500 g**sitnog sira
- **1 kašika**miroije
- **3 kašike**pavlake
- **1 kašicica** soli

Priprema

Pavlaku, sir, miroiju i so pomešati i staviti u zamrzivac sat vremena.

U mlako mleko izmrviti kvasac, dodati šecer i kašiku brašna pa promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac, jaje, oko 400 g brašna i malo soli. Mesiti testo, kada pocne da se mrvi dodati rastopljen puter, sjediniti sa testom, pa sa ostatkom brašno zamesiti glatko testo. Ostaviti ga 40 minuta da se odmori. Nadošlo testo podeliti na dve jufke.

Svaku jufku rastanjiti što tanje i iseci na kvadrate 10x10 cm. Na sredini svakog kvadrata staviti kašiku fila od sira i miroije. Sva 4 kraja kvadrata izdici i blago zavrnuti, kako se prilikom pecenja ne bi otvorili.

Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 C 10-12 minuta (dok ne poprime zlatno-žutu boju).

Savet

Brze i ukusne, od miroije imaju poseban ukus. Ja sam koristila svežu miroiju, sitno seenu, a može i miroija iz kesice. Meke su i sutradan (samo ih treba uvati u kesi). Prijatno :)