Ajvarcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **250 ml**mlakog mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **1**jaje
- **50 ml**ulja
- **8 kašika**ajvara
- **200 g**tvrdog kravljeg sira
- **malo**margarina
- **1**žumance
- **po potrebi**susam - za posipanje

Priprema

Brašno prosejati u vecoj vangli. Razmutiti kvasac sa jednom kašicicom šecera u mlakom mleku i ostaviti da nadoe. U prosejano brašno dodati jaje, so, ulje i nadošli kvasac i umesiti mekše testo. Prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti na toplom mestu najmanje sat vremena da nadoe. Nadošlo testo istresti na radnu površinu, blago premesiti i podeliti na cetiri jednaka dela. Svaki deo oklagijom rastanjiti u pravougaonu koru. Razvucenu koru premazati sa dve kašike ajvara i posuti izmrvljenim sirom.

Koru uviti kao rolat, krajeve pritisnuti, a onda uvrnuti jedan ka drugom. Isto uraditi i sa preostala tri dela testa. Ajvarcice staviti na pleh obložen pek-papirom, premazati ih žumancetom, posuti susamom i na svaki staviti po komadic margarina.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko pola sata.

Savet

Moj jubilarni 200. recept na ovom sajtu. Nadam se da emo se još dugo družiti u zdravlju i veselju:-)