

## ***Kocke od sira***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **40 g** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** margarina
- **50 g** masti
- **750 g** brašna
- **4** jajeta
- **2 kašičice** soli
- **500 g** sira
- **po potrebi** lan
- **po potrebi** susam

## **Priprema**

Umalo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašičicom šećera i brašna te ostaviti da nadodje. Umutiti margarin i mast pa dodati 4 žumanca i nastaviti sa sa mucenjem. Dodati brašno, prašak za pecivo, nadošli kvasac i so. Zamesiti glatko testo i podeliti na dve jufke. Svaku razviti u krug da bi se dobile dve kore.

U odgovarajuću činiju umutiti 3 belanca u cvrst sneg pa dodati sira i izjednaciti fil.

Pripremljenu pitu iseci na kocke premazati je umucenim belancetom i posipati semenkama. Pripremljenu pitu ostaviti oko 30 minuta da naraste.

Peci u zagrejanj rerni na 220 stepeni oko 15 minuta pa smanjiti temperaturu na 150 stepeni i peci oko 20 minuta.

## **Savet**

Po želji možete dodati spana, blitvu ili uprženog kiselog kupusa.