

Ovcice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mlakog mleka
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **2 kašice** šećera
- **1 kašica** soli
- **100 ml** ulja
- **1** žumanjak
- **500 g** brašna

Za fil:

- **300 g** ovčijeg sira
- **2** jajeta
- **1 kašika** sitno naseckane miroije

Priprema

U toplo mleko dodati šećer, potom kvasac malo brašna i pomešati, ostaviti da se kvasac digne. U prosejano brašno dodati so, ulje, žumanjak i zamesiti fino testo, ostaviti petnaestak minuta. Razvaljati, premazati filom, u sir dodati jaja, sitno iseckanu mirođžiju i posoliti ako sir nije slan, urolati sa obe strane, preseći u sredini i rezati tokutice. Slagati u tepsiju na koju ste stavili pek papir sa razmakom, jer ce malo narasti, ostaviti još 15 minuta da se dižu- Potom staviti u rernu na 220 od 12-15 minuta. Testo je mekano i nemojte dodavati puno brašna kad valjate, dovoljno da vam se ne lepi.

Savet