

Buhtle sa sirom i jaja



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **200 g** sira

Priprema

Kvasac izmrvite u 100ml mleka, a u to ubacite po kašiku šećera i brašna i ostavite sve da nadoe. Zatim pomešajte preostalo mleko, jaje, so i margarin pa dodajte nadošli kvasac. Zamesite testo sa brašnom po potrebi dodajte još. Ostavite da odstoji pola sata, pa premesite i napravite kuglice. Svaku kuglicu rastanjite ukrug, u sredinu stavite sira pomešano sa jajetom i dobro zatvorite prstima. Reajte buhtle u pleh pola sata na 170 stepeni. Možete da ih pospete i susamom ako želite.

Savet

Mekane su kao kiflice, uživajte!