

# **Lisnata uvijena peciva**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 dl**mlake vode
- **2 dl**jogurta
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **2 kašike**ulja
- **400 g**brašna

### **Za premazivanje:**

- **100 g**margarina
- **1**jaje
- **200 g**sira (feta ili sitni sir)
- **1 kašicica**seckana peršuna

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti šefer i kvasac da stane. Dodati jogurt, so, ulje i brašno i zamesiti testo. Testo dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadoe podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljamo u krug. Dva kruga premažemo sa omekšalim margarinom i preko stavimo dva ne premazana kruga, tako da dobijemo dva kruga koja premažemo sa filom od umucena jajeta, 200 gr sira i seckana peršuna. Premazane krugove uvijemo kao lisnato testo i ostavimo da stanu 10 minuta. Tada razvaljamo krugove koje isecemo na 8 traka. Svaku traku uvrnemo i uvijemo u krug. Ostavimo peciva da narastaju 15 minuta, premažemo jogurtom i pecemo na 200 stepeni.

**Savet**