

Penjurlije poznati Niski specijalitet



težina: **tesko**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mekog brašna tip 400
- **1 pakovan** je svežeg kvasca (40 g)
- **600 ml** mleka
- **1 kašica** soli
- 2 jajeta
- **300 g** feta sir
- **100 g** topljenog margarina

Priprema

Kvasac sa jednom kašikom brašna rastopiti u mleku i ostaviti malo da nadoe.

Kada je nadošao kvasac dodati ostatak brašna, so, mleko i zamesiti testo. Testo treba da bude kao za kiflice, možda za nijansu mekše. Ostaviti da nadoe oko 40 minuta.

Umutiti jaja, u to dodati izgnjecen feta sir, to je fil.

Kada je testo nadoslo razvuci ga oklagijom na debljinu jednog prsta i seci pravougaonike. Puniti svaki pravougaonik filom, uvijati kao rolnu ali ne zatvarati krajeve.

Reati u margarinom premazan pleh, gde pocinje jedan kraj tu nastavlja drugi i tako sve dok ima testa i materijala u krug. Odozgo premazati ostatkom fila i svaku rolnu premazati otopljenim margarinom.

Ostaviti još malo da naraste. Peci na 200 C, oko 40 minuta tj. dok ne porumene.

Savet