

Trouglici sa sirom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**mleka
- **1 kockicakvasca**
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicicasoli**
- **1 šoljica**aulja
- **200 ml**jogurta
- **2**jaja
- brašno po potrebi (oko 1 kg)

Fil:

- **1/2**margarina
- **2**žumanceta
- **300 g**sira

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac sa kašikom šecera i sa malo brašna pa ostaviti da nadoe. U drugi sud sipati brašno, kašicicu soli, ulje, jogurt, jaja, dodati kvasac pa zamesiti testo i ostaviti da nadoe.

Umutiti mikserom margarin i žumanca.

Nadošlo testo razvuci oklagijom, premazati umucenim margarinom sa žumancetom, narendati sir i umotati u

rolat. Rolat seci na trouglove debljom tacnom ili nožem.

Reati u podmazan pleh, premazati umucenim belancetom, posoliti susamom i peci na 200 C dok testo ne naraste i dok se ne stvori blago rumena boja. Od ove kolicine materijala mogu se napraviti dva rolata.

Savet