

Zvezde sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **550 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **100 g** sira

Prvo premazivanje:

- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **1 kašičica** soli

Drugo premazivanje:

- **1** belance
- **100 g** susama

Priprema

U mlako mleko i vodu dodati kvasac, šećer i 1 kašičicu brašna. Ostaviti da nadodje. U posudu staviti nadosao

kvasac, dodati ulje, so i promesati pa brašnom zamesiti testo. Ostaviti 45 minuta da nadodje. Umutiti margarin, žumance i so. Premesiti testo, razvuci na 1 cm debljine i vaditi cašom krugove. Svaki krug razvuci na 15 cm dužine i premazati umućenim margarinom i žumancetom, izmrviti sir i preklopiti testo. Tu gde je preklopljeno zaseci na 1,5 cm. Premazati belancetom i jedan kraj polako uvijati u krug do kraja. Premazati još malo belancetom, posuti susamom. Ostaviti da nadosje dok se rerna zagreje. Peci na 200 stepeni 15 minuta.

Savet