

Brodici sa sirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **400 g** pšeničnog brašna
- **200 g** belog kukuruznog brašna
- **1 čaša** jogurta
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašica** cicasoli
- **1 jaje**

Za punjenej:

- **500 g** zrelog kravljeg sira
- **1-2** jajeta
- **po ukusu** soli

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti meko testo koje treba da narasta na topлом. Za to vreme umutiti viljuškom jaja, dodati sir i posoliti ako treba. Otkidati komade testa koje razvaljamo oklagijom, stavljamo na koricu nadev od sira i motamo testo u vidu brodica. Ostavimo da odmori, pa pecemo u vreloj pecnici dok brodici ne porumene, a na nadevu se uhvati lepa korica.

Savet