Penjurlije



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1 paketic**kvasca
- **2 dl**mleka
- **1**belance
- **2** jajeta
- **malo**soli
- **1 dl**ulja

Za fil:

- **300 g**sira
- **2**jajeta
- žumance (za premazivanje)

Priprema

Kvasac razmutiti sa kašicicom šecera u mlako mleko. Dodati brašno, jaja, so i ulje. Zamesite testo rukom. Pokrijte krpom i ostavite na toplom da nadoe. Nadošlo testo premesite, isecite na pravougaone trake i filujte (fil predhodno sjedinite). Urolajte u kiflice i slažite u namazan pleh. Premažite žumancetom i pospite sa malo susama, kima ili po želji. Pecite u zagrajanoj rerni na 250 stepeni. Kada penjurlije porumene izvadite i pokrijte krpom da omekšaju.

Savet