

Kravajcici sa sirom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **30 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1- 2 kašičice** soli

Za punjenje:

- **300 g** sitnog sira
- **1+1** jaje (za premazivanje)
- susam

Priprema

Podmesiti kvasac u mlakom mleku sa jednom kašicom šećera i malo brašna. d kvasac nadoe, zamesiti testo sa brašnom i ostalim sastojcima. Mesiti dok ne pocne da se odvaja od ruku i od zidova suda. Pokriti i ostaviti da naraste. da je testo naraslo, premesiti ga i podeliti na 16 loptic. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom ili na dlanu i unutra stavljati fil od sira i jajeta. ravajcice poreati u podmazanu tepsiju i ostaviti da narastu. d „napun“ tpsiju, premazati ih umucenim jajetom i posuti susamom. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 C oko 35-40 minut. Pecene kravajcice pokriti i ostaviti da se prohlade.

Savet