

Razna peciva sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **400 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **20 g** šećera
- **30 g** soli
- **7 kašika** ulja
- **500 ml** tople vode
- **1** žumance
- **125 g** putera za premaz razvijenog testa

Za posipanje i premazivanje peciva:

- **3 kašike** pečenog susama
- **1 neumuceno** belance

Priprema

Priprema u ciniju staviti brašno, so, šećer, kvasac, ulje, žumance i mlakom vodom. Zamesiti testo i ostaviti da se odmara 20 minuta.

Nadošlo testo podeliti u 5 lopti. Pustiti još 10 minuta da se odmara, zatim svaku loptu razviti u što tanju jufku, premazati omekšalim puterom, poslednja razvijena jufka se ne premazuje.

Razvijeno testo iseci na 8 delova filovati sa sirom pa praviti razna peciva, premazati belancetom, posuti makom, susamom, lanenim semenom i još malo posoliti. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno.

Savet