

Razna peciva sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

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

Za testo:

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

Za posipanje i premazivanje peciva:

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

Priprema

Priprema u ciniju staviti brašno, so, šefer, 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 zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Prijatno.

Savet