

Hleb *Punjene kuglice*



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **2 kašicice** soli
- **1 kašicica** šećera
- **20 g** svežeg kvasca
- **30 ml** ulja
- **250 ml** mlake vode

Za fil:

- **300 g** krem sira
- **100 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **3** češnjabelog luka
- **2 kašike** sitno seckanog svežeg peršunovog lišća

Za premaz:

- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** mleka
- **1** jaje

Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti testo, oblikovati loptu, premazati sa malo ulja, pokriti providnom folijom i ostaviti da se udvostruci.

Premesiti i podeliti na dvadeset loptica.

Krem sir sjediniti sa sitnim sirom, dodati sitno narendan beli luk i sitno seckano prešunovo lišće. Sve sjediniti.

Svaku kuglicu rastanjiti malo oklagijom, pa sipati po kašicicu fila.

Zatvoriti i ponovo oblikovati lopticu.

Slagati loptice u okrugli kalup, koji se podmaže sa malo ulja. Odozgo premazati sa uljem, pokriti providnom folijom i ostaviti da odstoji sat vremena. Zatim premazati sa umucenim jajetom u koje dodamo ulje i mleko. Po želji posuti semenkama.

Zagrijati rernu na 200°C i peci hleb oko 25-30 minuta, odnosno dok ne porumeni.

Savet