

Peciva sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g brašna
- **1,5** kašičica soli
- **1** kašika šećera
- **1** kašika suvog kvasca
- **1** jaje
- **oko 3** dl mleka
- **1** kafena šoljica ulja
- **nekoliko** kašika mladog sira
- **1** jaje za premaz
- **malo** susama

Priprema

Prosejano brašno, kome su dodati svi sastojci, toplim mlekom umesiti u mekše testo i ostaviti na toplom da se "diže". Potom oklagijom rastanjiti koru i izrezati je na veće kvadrate, dimenzije po želji, samo da vam bude lakše za oblikovanje... Unutar svakog kvadrata obeležiti jedan manji, s tim da gornji levi ugao, i donji desni prerežemo nožem do kraja, a preostala dva ne... kao na slici...

Na sredinu testa stavimo nekoliko kašičica mladog sira, pa gornji levi ugao savijemo prema sredini, isto uradimo i sa donjim desnim uglom, i malo pritisnemo prstima da se krajevi testa slepe.

Krajevi testa koji nisu iseceni do kraja ostaju tako.

Tako uradimo i sa preostalim pecivima, složimo u pleh i ostavimo da odmaraju. Pred pecenje ih premazemo umucenim jajetom i pospemo susamom. Peciva su gotova kad fino porumene.

Savet