

Pide sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1 dl vode
- 1 dl mleka
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika kvasca
- 1 kašičica soli
- 2 kašike ulja
- 400 g brašna

Za punjenje:

- 200 g sira (feta ili sitni)
- 1 jaje
- 2 kašike seckanog svežeg peršuna
- 2-3 prstohvata tucane ljute paprike

Priprema

U mlako mleko i mlaku vodu staviti 1 kašičicu šećera i 1 kašiku suvog kvasca. Da stane 5 minuta, pa dodati 1 jaje, 2 kašike ulja, 1 kašičicu soli i 400 g brašna. Zamesiti testo, izraditi i ostaviti da nadolazi. Za to vreme napraviti punjenje. U posudu izmešati sir, 1 jaje, seckani peršun i dodati mleveni biber i tucanu papriku. Nadošlo testo izraditi podeliti na 6 delova. Svaki deo razvaljati u elipsast oblik dužine 15-18 cm. Na testo staviti 2 kašike fila. Na oba kraja razvaljanog testa spojiti prstima ivice testa, da dobijemo oblik camcica. Staviti na pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi sa svim delovima testa. Ostaviti testo da stoji 10 minuta. Pomešati 1 kašičicu vode i 1 kašičicu ulja premazati samo testo i peci na 200 C, 20-25 minuta. Ostaviti da stanu

15 minuta, tada omekšaju, budu mekane.

Savet