

Panino con formaggio



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1300 g** brašna
- **600 ml** tople vode
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **1 paket** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** ulja

Za fil:

- **300 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **125 g** margarina

Za premazivanje i posipanje:

- **1** jaje
- **100 g** susama

Priprema

U 200 ml tople vode razmutiti kvasac, staviti 4 kašike šećera i 100 g brašna. Kada je kvasac nadošao dodati preostalu vodu, prašak za pecivo, 2 kašike soli, 150 ml ulja i umesiti glatko testo, sa preostalim brašnom.

Od testa praviti loptice i mazati uljem.

Lopticu istanjiti i iseci trake uzdužno. Namazati margarinom i posuti sirom pomešanim sa umucenim jajetom. Uviti u rolnu i saviti u krug. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Peci na 220 C, oko 30 minuta, dok lepo porumene. Ispecene premazati uljem i služiti.

Savet

Jako su lepe i sutra dan, a možete i da ih zamrznete