# *Lisnati uvojci sa Moja Kravica Kuhinjica sitnim sirom*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **300 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **1**kvasac
- **1 kg**brašna
- **300 ml**vode
- **180 ml**jogurta
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **250 g**margarina
- **1**jaje
- **3 kašike**pavlake

## Priprema

Staviti kvasac u 100 ml mlake vode da nadoe. Zatim ga dodati brašnu, dodati ostatak vode, jogurt, so, šecer pa umesiti glatko testo. Ostaviti ga da odmara 30 minuta.

Kad je testo naraslo podeliti ga na 8 loptica. Svaku rastanjiti što tanje, pa redjati jednu preko druge, a izmedju testa rendati margarin koji je predhodno bio u frižideru da bi se lakše rendao. Rastanjiti sve zajedno što tanje, pa iseci trake širine oko 2 cm.

Sir pomesati sa pavlakom pa premazati svaku trakicu. Uviti je kao spiralu, pa je smotati u lopticu. Premazati umucenim jajetom, posuti susamom pa ostaviti još 5 minuta u tepsiji. Staviti u zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 180 stepeni.

## Savet