

## Šapice sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mleka
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** šecera
- **1/2** margarina
- **2** jaja
- **1** kvasac
- **100 ml** ulja
- **200 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **malosusama**
- žumance - za premazivanje

## Priprema

Kvasac razmutiti sa malo mlakog mleka, dodati malo brašna, šecera i soli ostaviti desetak minuta da nadoe.

Kada se kvasac nadosao dodati brašno, ulje, mleko, ulje, jaja i omekšao margarin. Umesiti testo i ostaviti da naraste. Testo podeliti na više malo vecih loptica.

Lopticu razviti oklagijom, i iseci na trouglove.

Na uzi deo trougla staviti sira, donji deo zaseci nožem na par mesta, i uviti. Reati u pleh, premazati žumancetom i susamom. Peci na 220 C oko 25 minuta.

## **Savet**