

# **Šapice sa sirom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **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**