

Lepezice sa sirom



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400-500 g** brašna
- **1** paketickvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **120 g** margarina
- **1** jaja

Za fil:

- **500 g** Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **2** jajeta

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **malo** susama

Priprema

U mlakoj vodi rastvorite kvasac pomešan sa kašicom šecera. U prosejano brašno dodati so, jaja, mleko, omekšali margarin i na kraju nadošli kvasac. zamesite testo rukom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo

premesite i podelite na dva jednaka dela.

Jedan deo testa oklagijom razvucite na pravouganik do debljine pola santimetra i filujte polovinom pripremljenog fila koji ste predhodno sjedinili.

Urolajte i isecite na vece štrudlice.

A zatim svaku štrudlicu na manje delove ali ne do kraja vec dovoljno da se (izgleda rascvetalo) dobije lepezica. Postupak ponovite i sa preostalim delom testa. Ležezice prebacite u nauljenu tepsiju, premažite jajetom i susamom. Pecite u zagrejanj rerni na temperaturi od 250 stepeni dok ne porumeni.

Pecene lepezice izvadite iz rerne pokrijte krpom da malo omekšaju i poslužite uz jogurt, mleko dok su jooš tople.

Savet