

Sirnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** šecera
- **1 kocka** kvasca
- **300 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **300 g** sitnog sira

Priprema

Staviti kvasac u malo vode da nadoe. Zatim ga dodati brašnu, dodati šecer, so, mleko i vodu. Zamesiti testo, ostaviti na toplom da naraste.

Podeliti testo na osam delova. Razviti svaki deo u krug i stavljati jedan preko drugog. Izmeu svakog kruga rendati margarin. Na zadnji krug staviti sitan sir i uviti u rolat. Iseci rolat na male parcice, pa ih poreati u tepsiju. Premazati sirnice jajeto i staviti da se pece 20 minuta na 200 C.

Savet