

Brzi sirenjaci



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **450 ml**vode
- **1 kašicica**soli
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**suvog kvasca
- **50-75 ml**jogurta
- **1 šoljica**aulja

Za nadev:

- **250 g**rakota sira

Priprema

U prosejano brašno staviti suve sastojke, ulje i mlaki jogurt, pa dolivajuci malo-pomalo toplu vodu umesiti mekše testo. Ostaviti na topлом da raste. Naraslo testo rasklagijati, pa vecom cinijom vaditi krugove.

Na jedan krug staviti rikotu, preklopiti drugim, spojiti ivice da fil ne bi cureo prilikom prženja, i malo dlanom rastanjiti sirenjak. Tako raditi dok ima materijala. Ostavimo ih da malo nadou, a onda ih pržimo u zagrejanom ulju. Pažiti da ulje ne bude previše vrelo, smanjiti vatru, jer se sirenjaci lepo isprže na umerenoj temperaturi.

Savet

Idealno kad vam treba doruak na brzaka, kao danas meni...