

Kocke sa cvarcima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **180 ml** jogurta
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **3** jajeta
- **50 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **150 ml** mlake vode
- **500 g** mlevenih cvaraka
- **50 g** susama

Priprema

Sraviti kvasac u toploj vodi da uskisne. Zatim ga dodati brašnu, pa dodati jogurt, so, šećer, 2 jajeta, ulje i mleko. Zamesiti testo i ostaviti na toplom mestu da se udvostruci. Onda testo rastanjiti što više pa preko njega rasporediti mlevene cvarke.

Testo umotati u rolat krajeve prebaciti ka sredini rolata.

Ostaviti tako da stoji još desetak minuta. Onda razviti u pravougaonik velicine tepsije u kojoj ce se peci.

Testo prebaciti u podmazanu tepsiju i odmah tako živo testo ostrim nožem iseci na kocke.

Izmutiti jedno jaje, premazati testo i po želji posuti susamom. Staviti u zagrejanu rernu da se pece.

Savet