Cvetovi sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**brašna
- **20 g**kvasca
- **200 ml**mleka
- **100 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **1**jaje
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**šecera

I još:

- **oko 300 g**sira
- **1**jaje
- **malo**susama

Priprema

Pomešati mleko i vodu, dodati šecer i zagrejati da bude toplo, pa umrviti kvasac. Umutiti jaje sa malo soli. Kad kvasac nadoe, uliti ga u 600 g brašna, dodati umuceno jaje i ulje, i zamesiti testo. Po potrebi dodati još malo brašna koliko da se testo ne lepi za ruke. Ostaviti ga na toplom da nadoe 40-50 minuta. Za to vreme narendati sir. Zatim testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa podeliti na 12 delova. Od svakog dela oblikovati lopticu. Jednu lopticu rauvuci u koru velicine vece tacne, pa na sredinu staviti sir.

Zatim krajeve kore skupiti na sredinu da se sastave i taj deo okrenuti na dole.

Onda pogacicu sasvim malo razvuci, pa zaseci nožem na 8 delova.

Pogacicu prebaciti u podmazan pleh i uvrteti krajeve u stranu, kao što je prikazano na fotografiji, da se dobije cvetic. Postupak ponoviti sa preostalih 11 loptica.

Prekriti ih krpom i ostaviti da odmore 20-30 minuta, dok se rerna zagreje na 200 stepeni. Pre pecenja ih premazati umucenim jajetom i na sredinu staviti malo susama. Peci ih oko 20-25 minuta, i po potrebi ih prekriti aluminijumskom folijom kad se zarumene, da ne izgore.

Savet