

Sircici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**kvaska
- **300 ml**mleka
- **2 jajeta**
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **300 g**sitnog sira
- **malosusama**
- **50 ml**ulja

Priprema

Staviti kvasac sa malo mleka i kašicicom šecera da nadoe. Zatim ga pomešati sa ostatkom mleka, šecera, dodati brašno, so i ulje. Umesiti testo, pa ga ostaviti 30 minuta na topлом mestu da naraste.

Pomešati sir i jedno jaje. Testo razviti što tanje može, pa ga premazati sirom. Testo iseci na kocke i svaku kocku presaviti na pola. Izmutiti jedno jaje premazati sircice, posuti susamom i ostaviti još malo da naraste, dok se greje rerna. Staviti da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Savet