

## Sircici



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **300 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **300 g** sitnog sira
- **malosusama**
- **50 ml** ulja

## Priprema

Staviti kvasac sa malo mleka i kašičicom šećera da nado?e. Zatim ga pomešati sa ostatkom mleka, šećera, dodati brašno, so i ulje. Umesiti testo, pa ga ostaviti 30 minuta na toplom 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**