Jastucici sa sirom



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 paketica**kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje
- **100 g**margarina
- **1 dl**vode
- **2 dl**mleka

Za fil:

- **300 g**sitnog sira
- **2**jajeta
- **1**jaje (za premazivanje)

Priprema

Kvasac pomešati sa šecerom u mlakoj vodi i ostavite da nadoe. U prosejano brašno dodajte so, jaje, margarin, mleko i nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite pokriveno krpom na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom na debljine pola centimetra. Isecite na kocke velicine 10x10 cm, otprilike.

Fil: Sir i jaja pomešajte, dodajte soli, ako sir nije slan.

Na sredini svake secene kocke od testa stavite po malo fila. Uhvatite krajeve suprotnih strana prema sredini, malo pritisnite i prebacite u nauljen pleh.

Ponavljajte postupak dok ne potrošite sav materijal.

Premažite pecivo umucenim jajetom i ostavite još malo da odmori.

Za to vreme ukljucite rernu na najjace. Pecite dok ne dobije zlatno-braon boju. Poslužite tople uz jogurt ili mleko... Prijatno.

Savet