

## Šeširici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** belance
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **30 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **70 g** margarina

### Za nadev:

- **250 g** feta sira

### Za premaz:

- **1** žumance
- **2 kašičice** ulja
- semenke susama, lana, kima

## Priprema

U mlako mleko izmrvite kvasac i ostavite da naraste. U vanglicu stavite polovinu brašna i ostale sastojke i mesite testo dodajući mleko sa kvascem. Postepeno dodajte brašno dok ne umesite glatko testo. Testo ostavite na toplom da naraste oko 20 minuta. Narašlo testo premesite i stavite na brasšom posutu podlogu, razvijte

oklagijom i do polovine pospite rendanim margarinom, preklopite pa opet do polovine pospite preostali margarin pa opet preklopite. Testo odmah rastanjite oklagijom i u razmaku od 8 cm do polovine ploce stavljajte po kockicu feta sira. Testo preklopite drugom polovinom pa cašicom vadite pogacice. Viljuškom spojite krajeve da izgleda kao šeširic. Premazite žumancetom i pospite semenjem po želji. Pecite 30 minuta na 200 C. Prijatno!

## **Savet**