

Golica peciva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **2 kašice** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **1 šoljica** ulja

I još:

- **400 g** sitnog sira
- **1 šolja** golice
- **1** jaje za premaz

Priprema

Prosejati brašno, staviti suve sastojke, jaja blago izmutiti viljuškom, staviti ulje i podgrejanom mešavinom mleka i jogurta umesiti glatko testo. Ostaviti da raste.

Naraslo testo istresti na radnu površinu, pa podeliti na loptice željene velicine. Svaku rasklagijati, pomastiti, premazati sirom i posuti semenom golice. Zarolati.

Zaseci rolatic sa obe strane, prema sredini, ali ne do kraja.

Prstima uzeti krajeve sa jedne strane, zavrnuti dvaput. Isto uraditi i sa drugim krajem.

Saviti ih i spojiti. Poslagati u pleh obložen pek papirom, i ostaviti da odmore. Premazati umucenim jajetom i posuti kojim zrnom golice, pa peci na 200 stepeni dok fino ne porumene.

Savet