

Novogodišnje pahulje sa sirom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **2 kašika** soli
- **100 g** sira

Za fil:

- **1 žumance**
- **1 kašika** soli
- **100 g** margarina

Za premazivanje:

- **1 belance**
- **po ukusu** susam

Priprema

U mlako mleko i vodu dodajte kvasac, kašičicu šećera i kašičicu brašna. Ostavite da kvasac nadoe pa prerucite u

odgovarajuću posudu. Dodajte ulje i so pa promešajte, a zatim brašnom zamesite testo. Ostavite da nadoe 45 minuta.

Za fil umutite margarin, žumance i so. Nadošlo testo premesite i razvucite na pobrašnjenom radnom površini na 1 cm debljine. Sa čašom vadite krugove.

Svaki krug razvucite na 15 cm dužine i premažite filom. Izmrvice sir preko fila i preklopite testo. Sa makazama isecite trakice na 1,5 cm premažite umućenim belancetom i jedan kraj polako uvijajte u krug, do kraja.

Gotove zvezde složite na pleh obložen papirom za pečenje. Premažite još malo sa belancetom i sredinu pospite susamom. Ostavite da zvezde nadou dok se rerina ne zagreje.

Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet