

## *Osmice sa sirom*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **100 ml** mleka
- **100 ml** jogurta
- **100 ml** ulja
- **250 ml** vode
- **2** jajeta
- **3 kašičice** soli
- **300 g** sira
- **250 g** margarina
- **1** jaje za premazivanje
- **malosusama** i lana za posipanje

### **Priprema**

Brašno sipati u ciniju za mešenje. U sredini napraviti udubljenje pa sipati mleko, jogurt, ulje, jaja i so, a na kraju dodati kvasac koji je nadošao u toploj vodi sa malo šećera. Umesiti testo i ostaviti na toplom da nadoše. Izručiti na radnu površinu i podeliti na 2 dela.

Svaki deo razvuci tanko u pravougaonik, narendati polovinu margarina i po tome izdrobiti polovinu sira.

Saviti u rolat i seci na parcice oko 2-3 cm širine, a onda svako parce samo uvrnuti u oblik osmice.

Režati u pleh za pečenje, premazati jajetom i posuti susamom i lanom.

Peci na jacoj temperaturi oko 20 minuta.

Prijatno.

### **Savet**

Brzo, lako i jednostavno.