

Ladjice sa sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašike** soli
- **100 ml** ulja
- **200 ml** tople vode

Za fil:

- **300 g** sira
- **50 g** kajmaka
- **1** žumance

Za posipanje ladjica:

- **2 kašike** susama

Za premazivanje ladjica:

- **1** belance

Priprema

Otopiti kvasac sa malo tople vode. U dublju posudu sastaviti brašno, šećer, so, ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa toplom vodom da se dobije srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom da naraste.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti oklagijom pa pomoću okrugle modle veličine čaše vaditi krugove. Fil: sir, kajmak, žumance sjediniti. Na svaki krug staviti po malo fila i ivice spojiti da se dobije oblik lae.

Tepsiju premazati puterom pa reati nafilovano testo jedno do drugog, testo premazati belancetom posuti susamom i peći u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Savet