

Rombovi sa sitnim sirom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja
- **5 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašičice** šećera

Nadev:

- **250 g** sira
- **1** jajce

Premazivanje:

- **1** žumanace
- **30- 40 g** krupne morske soli
- **50 g** susama

Priprema

Zagrejati mleko sa šećerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U sitni sir za pite (a ako je u kriskama, izdrobiti ga viljuškom) dodati celo jaje, pa izjednaciti masu.

U prosejano brašno izmešati so, dodati mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo, da se odvaja od zidova posude u kojoj se mesi. Ostaviti testo prekriveno krpom da naraste.

Naraslo testo blago premesiti, oblikujuci loptu, pa podeliti na 3 dela. Svaki deo pažljivo premesiti u loptu i ponovo ostaviti da pocne da narasta, ali ne mora da se udupla, nego samo da krene narastanje.

Rastanjiti testo oklagijom na oko 3 mm debljine, u obliku pravougaonika.

Uz dužu stranicu testa staviti nadev od sira i jaja.

Uviti testo u rolat i tupom stranom noža ili tanjiricem seci ukoso rolat, dobijajuci rombove od testa, a tupa strana noža malo priljubljuje testo, da nadev ne iscure.

Rombove reati u nepodmazan pleh, praveci razmak izmeu njih, kad testo naraste, da se ne spoji i zalepi jedno za drugo i da mu sve površine lepo porumene pri pecenju.

Ostaviti rombove da narastu u plehu, a onda ih premazati umucenim žumancetom, razmucenim sa vrlo malo mleka i ulja, pa svaku posuti krupnom morskom solju i susamom.

U toku narastanja, rombovi ce se malo naginjati na stranu i dobice se vrlo lepi oblici pri pecenju, sa vidnim nadevom.

Peci u zagrejanjoj rerni oko 15 minuta na 180°C, da lepo porumene.

Savet

Brza i ukusna veera u obliku rumenih rombova...