

## **Rombovi sa sitnim sirom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 dl**ulja
- **5 dl**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera

#### **Nadev:**

- **250 g**sira
- **1**jaje

#### **Premazivanje:**

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

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom 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 iscuri.

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 zagrejanoj rerni oko 15 minuta na 180`C, da lepo porumene.

## Savet

Brza i ukusna veera u obliku rumenih rombova...