

## *Lisnate zvezdice*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600-700** g brašna
- **1** kockica sirovog kvasca
- **1** kašičica šećera
- **1** ravna kašika soli
- **350** g sitnog sira
- 2 jajeta
- **100** g margarina
- **1** dl ulja
- **1** dl vode
- **2** dl mleka

### **Za premazivanje:**

- 1 jaje
- **malosusama**
- **malokima**
- **malomaka**

## **Priprema**

U mlakoj vodi dodati kašičicu šećera i rastvoriti kvasac. Ostavite desetak minuta da odstoji. U kvasac dodajte i mlako mleko, zatim brašno pomešano sa solju, jaja, ulje i na kraju sir. Sve sastojke promešajte i zamesite testo.

Ostavite testo pokriveno da odstoji otprilike sat vremena na toplom da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i oklagijom rastanjite.

Polovinu margarina sitno naseckajte, rastanjeno testo i urolajte, pa opet rastanjite i dodajte preostali margarin.

Rastanjite testo debljine 1 cm i vadite modlom zvezdice.

Rasporedite u nauljen pleh. Premažite jajetom i pospite susamom, kimom i makom. Ostavite da odstoje još desetak minuta i pecite u zagrejanj rerni na 250 stepeni da porumene.

## **Savet**