

## Lakumici punjeni sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 pakovanje** sirovog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1** kisela pavlaka
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1** čašamleka
- ulje za mazanje
- Fil:
- **150 g** sitnog sira
- **2** jajeta
- **1** čašajogurta

### Priprema

Kvasac umešati sa kašičicom šećera u mlako mleko, ostaviti desetak minuta da nado?e. Brašno prosejati i dodati jaje, margarin, pavlaku, mleko, so i na kraju i nadošli kvasac. Zamesite testo rukom, pokrijte krpom i ostavite sa strane da se testo udvostruci.

Nadošlo testo premesite i napravite loptice željene velicine. Svaku lopticu pojedinačno razvijte oklagijom u pravougaonu jufku i filujte (sastojke za fil predhodno sjedinite). Filovanu jufkicu urolajte, malo uvijte kao spiralu i oblikujte lakumice.

Lakumice možete premazati jajetom i posuti susamom. Poređajte lakumice u namazan pleh i pecite u zagrejanj rerni na 25 stepeni oko 20-30 minuta ili dok ne porumene.

## **Savet**