

Lakumici punjeni sirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gbrašna
- **1** pakovanjesirovog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1** kisela pavlaka
- **100** gmargarina
- **1** jaje
- **malosoli**
- **1 cašamleka**
- ulje za mazanje
- Fil:
- **150** gsitnog sira
- **2** jajeta
- **1 cašajogurta**

Priprema

Kvasac umešati sa kašicicom šecera u mlako mleko, ostaviti desetak minuta da nadoe. 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 pojedinacno 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. Poreejte lakumice u namazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 25 stepeni oko 20-30 minuta ili dok ne porumene.

Savet