

Spirale sa sirom (2)



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1belance
- 300 mlmleka
- 1 kockakvasca
- 1 kašikašecera
- 2 kašikesoli
- 600 gbrašna

Za premazivanje:

- 1žumance
- 2 kašikejogurta
- 250 gmargarina
- 30 gsusam
- 300 gsira

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom, dodajte šecera, jaje, belance, so i sa brašnom zamesite glatko testo. Testo odmah podelite na 6 loptica, a svaku lopticu razvucite oklagijom do velicine plitkog tanjira. Svaku premazati

omekšalim margarinom i složiti jednu na drugu. Zadnja se ne premazuje i okrenite testo tako da ona kora koja je bila prva sad bude zadnja. Razviti veliku četvrtastu ploču od svih delova testa. Premazati sirom po celoj dužini i preklopiti na pola. Oklagijom rastanjite ploču na otprilike 5 cm debljine. Tockicom za testo seci na dugacke štapice na oko 5 cm širine. Svaki štapic uviti u spiralu. Istovremeno jednom rukom uvijati štapic na desno nekoliko puta, a drugom rukom na levo isto nekoliko puta. Spirale poreati u plehu koga ste obložili pek papirom.

Žumance umutiti sa jogurtom i cetkicom premazati svaku spiralu. Posuti susamom. Ostaviti 20 minuta da krenu i peci na 200 C dok ne porumene. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Bilo da je leto ili zima spirale sa sirom su uvek aktuelne. Neete pogrešiti ako ih umesto sira punite slaninicom. Odlično idu uz dobro društvo i hladno pivo.