

Vencici sa sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo::

- **500** g mekog brašna
- **50** ml ulja
- **1/2** kesice prašak za pecivo
- **1** kašičica soli
- **200** ml vode
- Za fil:
- **200** g mladog sira
- **2** jajeta
- **4** kašike griza
- **4** kašike mleka

Priprema

Zamesiti testo od: prosejanog brašna sa polovinom praška za pecivo, ulja i soli sa mlakom vodom. Zamešeno testo ostaviti u frižideru na pola sata da miruje.

Testo rastanjiti oklagijom na radnoj površini. Vecom cašom vaditi krugove, a manjom cašom iz kruga izvaditi ventic.

Krugove režati u podmazanom plehu, a veće krugove uviti u ventic i staviti na krug koji je položen na dno pleha.

Fil od sira: umutiti jaja, dodati sira, griz i mleko. Kašikom promešati fil, izjednčiti masu i puniti vencie.

Vencice posuti susamom i lanom. Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200'C, pa smanjiti na 170C i peci ih oko 30 minuta da porumene.

Savet

Venci?i su tako mekani i ukusni. Lagani su za doru?ak ili ve?eru. Brzo i lako se prave. Slu?iti ih uz kiselo mleko, a mo?e i jogurt. Prijatno!