

Vencici sa sirom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo::

- **500** gmekog brašna
- **50** mlulja
- **1/2** kesicepršak za pecivo
- **1 kašicicasoli**
- **200** mlvode
- Za fil:
 - **200** gmladog sira
 - **2**jajeta
 - **4** kašikegriza
 - **4** kašikemleka

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 vencic.

Krugove reati u podmazanom plehu, a vece krugove uviti u vencic i staviti na krug koji je položen na dno pleha.

Fil od sira: umutiti jaja, dodati sira, griz i mleko. Kašikom promešati fil, izjednaciti masu i puniti vencice. Vencice posuti susamom i lanom. Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200'C, pa smanjiti na 170'C i peci ih oko

30 minuta da porumene.

Savet

Venii su tako mekani i ukusni. Lagani su za doruak ili veeru. Brzo i lako se prave. Služiti ih uz kiselo mleko, a može i jogurt. Prijatno!