

Srcadici sa sirom i ajvarom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 1/2 l mlake vode
- 1/2 kvasca
- 1 kašičica šećera
- 1 kašika soli
- 750-800 g brašna
- 1 kašika ulja

Za fil:

- 400 g sitnog sira
- 4 kašike ajvara
- 1 kašika soli
- 1 kašičica tucane ljute (ili cilija u prahu)
- 1 kašika ulja

Za premazivanje i posipanje:

- 1 jajce
- 20 g susama
- malo krupne morske soli

Priprema

U mlaku vodu izmrviti kvasac, dodati šećer i kašiku brašna pa promešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje staviti nadošao kvasac, ulje, pa brašnom (u koje smo dodali malo soli) zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata na toplom mestu da se odmori.

Nadošlo testo premesiti, podeliti na dve jufke, a svaku jufku na 10 delova (jufkica).

Sve sastojke za fil sjediniti: sir, ulje, ajvar, so i tucanu ljutu papriku. Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom u formi kruga, na sredini staviti kašiku fila, zatvoriti krug, pa dole okrenuti sastav. Zaseci na 8 mesta, pa po 2 okretati jedan prema drugom kako bi dobili oblik srca. Reati ih u nauljen pleh. Premazati umucenim jajetom i posuti susamom i krupnom morskom soli. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 10-12 minuta.

Savet

Ukusne i jednostavne. Prijatno :)