

## **Pecivo sa sirom (2)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**sitan sir
- **500 g**brašno
- **20 g**kvasac
- **300 ml**toplog mleka
- **50 ml**mlake vode
- **50 g**masti
- **200 g**margarina
- **2 kašicice**solii
- **1 kašica**šecera
- **1**jaje

### **Priprema**

Staviti kvasac zajedno sa topлом vodom i šećerom da uskisne. U posudu za mešenje sipati brašno, so, mast, mleko i na kraju dodati uskisli kvasac. Umesiti testo i ostaviti na topлом mestu da naraste. Razviti testo pa preko testa narendati margarin. Uviti testo u rolat i ostaviti još 15 minuta da odmori. Nakon isteka tog vremena oklagijom razvuci testo u pravougaonik. Premazati ga sirom.

Zatim ga opet uviti u rolat pa opet razvuci u pravougaonik. Sada testo iseci na male pravougaonike i svaki zarezati po sredini.

Provuci testo kroz taj zarezani otvor na sredini. Testo treba da se uvija da na kraju izgleda uvijeno.

Poreati peciva u tepsi na pak papir pa premazati umucenim jajetom. Ostaviti tako da odmori još desetak minuta.

Staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta.

Kada je peceno, sacekati da se malo ohladi pa poslužiti.

### **Savet**